

ДЕПАРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»  
(ОГБПОУ «АТпромИС»)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.директора ОГБПОУ «АТпромИС»

  
Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от 28.08.2019 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки квалифицированных рабочих, служащих*

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: очная

**Квалификация (и) выпускника**  
*Повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда*

2019 год

# Содержание

## **Раздел 1. Общие положения**

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### 4.1. Общие компетенции

### 4.2. Профессиональные компетенции

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### 5.1. Рабочий учебный план

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

### 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

### 6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

## **Раздел 7. Разработчики примерной основной образовательной программы**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

### **I. Программы профессиональных модулей.**

Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

### **II. Программы учебных дисциплин.**

Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»

Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»

Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

Приложение II.4. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»

Приложение II.5. Рабочая программа учебной дисциплины «История»

Приложение II.6. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение II.7. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение II.8. Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»

Приложение II.9. Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание»

Приложение II.10. Рабочая программа учебной дисциплины «География»

Приложение II.11. Рабочая программа учебной дисциплины «Экология»

Приложение II.12. Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика»

Приложение II.13. Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»

Приложение II.14. Рабочая программа учебной дисциплины «Биология»

Приложение II.15. Рабочая программа учебной дисциплины «Психология»

Приложение II.16. Рабочая программа учебной дисциплины «Искусство (рисование и лепка)»

Приложение II.17. Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию»

Приложение II.18. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Приложение II.19. Рабочая программа учебной дисциплины «Дизайн (технология кондитерского дизайна)»

Приложение II.20. Рабочая программа учебной дисциплины «Химия в пищевой промышленности»

- Приложение П.21. Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане»
- Приложение П.22. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы корпоративной культуры и этики»
- Приложение П.23. Рабочая программа учебной дисциплины «Кухни народов мира»
- Приложение П.24. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- Приложение П.25. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»
- Приложение П.26. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- Приложение П.27. Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
- Приложение П.28. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
- Приложение П.29. Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»
- Приложение П.30. Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
- Приложение П.31. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
- Приложение П.32. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
- Приложение П.33. Рабочая программа учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности»
- Приложение П.34. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства»
- Приложение П.35. Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
- Приложение П.36. Рабочая программа учебной дисциплины «Региональная кухня»
- Приложение П.37. Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение выпускников на рынке труда»
- Приложение П.38. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

### Раздел 1. Общие положения

1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 «Повар. кондитер» реализуемая в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г.

*ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.*

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

#### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Ми-

нистерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023)

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597 «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940)

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40270)

– Техническое описание компетенций «Поварское дело» и «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: *5904 часа*.

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

### 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

<b>Наименование основных видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Квалификация/ сочетания квалификаций</b>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Повар, кондитер

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план 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).</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>



ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии (специальности);
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
-------	---	--

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <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>ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмеритель-</p>

		<p>ные 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>Практический опыт в:</b>  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>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК.2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного</p>	<p><b>Знания:</b>  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, методы приго-</p>

	<p>ассортимента.</p> <p>ПК.2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>товления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов,</p>
--	---	---

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК. 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подго-</p>

		<p>тавливать 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 применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--	---

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков различного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных.</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 инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих</p>
--	--	--



		<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформ-</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и</p>

	<p>ление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое 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>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	--	--

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектации), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--	---

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Рабочий учебный план**

## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

#### **6.1.1. Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Кабинет гуманитарных дисциплин

Кабинет естественнонаучных дисциплин

Кабинет информатики и ИКТ

Кабинет иностранных языков

Кабинет физико-математических дисциплин

Кабинет социально-экономических дисциплин

Кабинет психологии и педагогики

Кабинет технологии кулинарного производства

Кабинет технологии кондитерского производства

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла

##### **Лаборатории:**

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Учебная лаборатория по компетенции «Поварское дело»

Учебная лаборатория – кафе

#### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля

Стрелковый тир

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии/специальности* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория товароведения продовольственных товаров

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Учебная лаборатория по компетенции «Поварское дело»

Учебная лаборатория – кафе

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, машина для вакуумной упаковки.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), тяпка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного

аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

### **6.1.2.3. Оснащение баз практик**

Плиты электрические, с индукционным нагревом

Шкафы пекарские, жарочные

Пароконвектоматы

Взбивальные машины

Тестомесильные машины

Тестораскаточные машины

Овощерезательные машины

Блендер

Соковыжималка

Слайсер

Планетарный миксер

Фритюрница

Блинница

Электрическая микроволновая печь

Посудомоечная машина

Машина для вакуумной упаковки

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

Производственные столы

Моечные ванны

Стеллажи передвижные

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф интенсивной заморозки

Охлаждаемый прилавок-витрина

## **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Разработчики ООП**

Организация-разработчик: ОГБПОУ «АТпромИС»

Разработчики:

ФИО, ученая степень, должность, место работы

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ №1112 от «28» августа 2019 года



### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования  
ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»  
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

**1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего по курсам	Каникулы
			По профилю профессии	Пред дипломная					
I	1440	0	0	0	0	36	0	1476	396
II	1400	0	0	0	4	72	0	1476	396
III	982	324	72	0	26	72	0	1476	396
IV	278	396	648	0	10	72	72	1476	72



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

№	Наименование
1	Кабинет гуманитарных дисциплин
2	Кабинет естественнонаучных дисциплин
3	Кабинет информатики и ИКТ
4	Кабинет иностранных языков
5	Кабинет физико-математических дисциплин
6	Кабинет социально-экономических дисциплин
7	Кабинет психологии и педагогики
8	Кабинет технологии кулинарного производства
9	Кабинет технологии кондитерского производства
10	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Кабинет дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла
12	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
13	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
14	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
17	Учебная лаборатория по компетенции «Поварское дело»
18	Учебная лаборатория - кафе
19	Спортивный зал
20	Открытый стадион широкого профиля
21	Стрелковый тир
22	Библиотека
23	Читальный зал с выходом в интернет
24	Помещение для самостоятельной работы обучающихся

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «АТпромИС» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Устава Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса», утвержденного Распоряжением Департамента профессионального образования Томской области № 307 от 24.08.2015 (с изменениями 2017 года);

- Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля результатов образовательной деятельности и промежуточной аттестации студентов, утвержденного приказом директора ОГБПОУ «АТпромИС» от 11.01.2016 года № 3.

- Положения по итоговому контролю учебных достижений студентов при реализации федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО, утвержденного приказом директора ОГБПОУ «АТпромИС» от 11.01.2016 года № 3.

- Порядка организации и проведения практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом директора ОГБПОУ «АТпромИС» от 11.01.2016 года № 3.

- Положения о самостоятельной (внеаудиторной) работе студентов, утвержденного приказом директора ОГБПОУ «АТпромИС» от 11.01.2016 года № 3.

В учебном плане учтены международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR). Учебный план предусматривает получение профессии повар – кондитер.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Объем образовательной нагрузки составляет 36 часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся.

Продолжительность занятий 45 мин. Занятия группируются парами.

При проведении лабораторных, практических работ по дисциплинам «Информатика», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», а также на занятиях по учебной практике учебная группа может делиться на подгруппы.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами и процедурами текущего контроля знаний выступают: устный опрос, тестирование, контрольные работы, оценка практических и лабораторных работ, оценка выполнения самостоятельной работы.

Оценка достижений обучающихся осуществляется по пятибалльной шкале.

По дисциплинам проводятся групповые, мелкогрупповые и индивидуальные консультации. На весь курс обучения отводится 400 часов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебная практика проводится: в учебно-производственных лабораториях.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, для которых осуществляется подготовка рабочих кадров в соответствии с заключенными договорами.

Сроки проведения учебной и производственной практики в группах устанавливаются с учетом календарного графика учебного процесса, утвержденного на текущий учебный год, а также исходя из возможностей учебно-производственной базы техникума, наличия рабочих мест на предприятиях (организациях) по месту прохождения практики.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. В качестве промежуточной аттестации допускается проведение комплексных экзаменов по междисциплинарным курсам, в рамках одного модуля.

По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, проводится в следующей форме:

- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю проводится:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;

- в лабораториях, учебных цехах, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Часы самостоятельной работы общепрофессионального и профессионального циклов учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании занятий по учебной дисциплине, на которую выделены.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выделено 72 часа.

#### **4.1 Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего

общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Учебное время (2772 часа), отведенное на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой профессии, распределено следующим образом:

- на изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППКРС – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные;

- и на увеличение профессиональной составляющей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

На изучение общеобразовательного цикла образования отводится 2286 часов из расчета: теоретическое обучение – 2052 часа, промежуточная аттестация – 108 часов (3 недели), каникулярное время – 22 недели.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины:

- психология
- искусство;
- дизайн;
- индивидуальный учебный проект;
- введение в профессию;
- основы финансовой грамотности;
- основы кооперации и предпринимательской деятельности;
- основы корпоративной культуры и этики.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на протяжении 3-х лет обучения.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку, по математике, физике, химии и биологии, психологии, искусству, основам кооперации и предпринимательской деятельности.

С учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО спецификой ППКРС самостоятельно разрабатываются рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин, уточняя содержание обучения.

В рабочих программах конкретизируют содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики конкретной профессии СПО, её значимости для освоения программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); указывают лабораторные и практические работы, виды самостоятельных работ, формы и методы

текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

#### **4.2 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

На вариативную часть отводится 612 часов.

Часы вариативной части направлены:

- на освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

Экология в профессиональной деятельности	36
Региональная кухня	36
Основы предпринимательства	44
Информационные технологии в профессиональной деятельности	36
Эффективное поведение на рынке труда	36
Основы бережливого производства	36
Итого	224 ч.

Данные дисциплины рекомендованы Распоряжением Департамента профессионального образования томской области № 153 от 30.04.2019 года.

- на получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36
Основы товароведения продовольственных товаров	54
Техническое оснащение и организация рабочего места	18
Основы калькуляции и учета	92
Итого	200 ч.

- на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (как на теоретическое обучение, так и на практику) с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник:

Учебная практика УП 04	36
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	152
Итого	188 ч.

#### **4.3 Формы проведения консультаций**

Объем нагрузки на консультации предусматривается не более 100 часов на группу обучающихся. Формы проведения консультаций – групповые, мелкогрупповые и индивидуальные. Консультации проводятся за счет времени отводимого на изучение дисциплины и запланированы по дисциплинам, МДК по которым предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

#### **4.4 Формы проведения промежуточной аттестации**

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части, являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общепрофессионального цикла и вариативной части формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет или экзамен;

–по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, проводиться в следующей форме:

— демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю проводится:

– на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;

– в лабораториях, учебных цехах, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

#### **4.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (п. 6, ст. 59 Закона «Об образовании» в ред. от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ).

Условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.



Наименование профессиональной образовательной организации

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса"

Код программы ППКРС

Код и наименование профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда

Форма обучения очная

## ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

База обучения

основное общее образование

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	формы промежуточной аттестации	ЗЕ	Объем образовательной программы							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
				Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторн. и практикантия	консультации	курсовые работы (проекты)	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (базовые)</b>	<b>3 / 8 / 3</b>	<b>45,9</b>	<b>1654,0</b>	<b>0</b>	<b>1654</b>	<b>950</b>	<b>690</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>484</b>	<b>322</b>	<b>452</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	---	3,2	114	0	114	82	30	2	0	34	46	34	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	---	4,8	172	0	172	100	72	0	0	64	46	62	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	6,0	216	0	216	2	212	2	0	64	46	36	70	0	0	0	0
ОДБ.04	Математика	---	7,0	252	0	252	222	28	2	0	64	78	36	74	0	0	0	0
ОДБ.05	История	ДЗ	5,0	180	0	180	106	72	2	0	64	46	36	34	0	0	0	0
ОДБ.06	Физическая культура	3.3.3.ДЗ	5,0	180	0	180	10	168	2	0	34	46	38	62	0	0	0	0
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	2,0	72	0	72	62	10	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Астрономия	ДЗ	1,0	36	0	36	26	10	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОДБ.09	Физика	---	3,0	108	0	108	90	16	2	0	0	36	36	36	0	0	0	0
ОДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	5,0	180	0	180	138	40	2	0	0	68	44	68	0	0	0	0
ОДБ.11	География	ДЗ	2,0	72	0	72	62	10	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ОДБ.12	Экология	ДЗ	2,0	72	0	72	50	22	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
<b>ОДП.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (профильные)</b>	<b>0 / 1 / 2</b>	<b>11,1</b>	<b>398</b>	<b>0</b>	<b>398</b>	<b>268</b>	<b>124</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>128</b>	<b>72</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДП.13	Информатика	ДЗ	4,1	146	0	146	84	60	2	0	0	46	36	64	0	0	0	0
ОДП.14	Химия	---	5,0	180	0	180	134	44	2	0	36	46	36	62	0	0	0	0
ОДП.15	Биология	---	2,0	72	0	72	50	20	2	0	36	36	0	0	0	0	0	0
<b>ОДД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (дополнительные)</b>	<b>1 / 5 / 3</b>	<b>20</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>393</b>	<b>315</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>44</b>	<b>142</b>	<b>254</b>	<b>84</b>	<b>124</b>
ОДД.16	Психология	---	3,0	108	0	108	60	46	2	0	0	0	0	0	0	56	52	0
ОДД.17	Искусство (рисование и лепка)	---	3,0	108	0	108	40	66	2	0	0	0	44	64	0	0	0	0
ОДД.18	Введение в профессию	3	1,0	36	0	36	19	17	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОДД.19	Основы финансовой грамотности	ДЗ	1,0	36	0	36	20	16	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОДД.20	Дизайн (технология кондитерского дизайна)	ДЗ	1,8	66	0	66	26	38	2	0	0	0	0	0	38	28	0	0
ОДД.21	Химия в пищевой промышленности	ДЗ	2,0	72	0	72	40	30	2	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОДД.22	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	2,0	72	0	72	38	32	2	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОДД.23	Основы корпоративной культуры и этики	ДЗ	2,0	72	0	72	50	22	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ОДД.24	Кухни народов мира	---	4,2	150	0	150	100	48	2	0	0	0	0	78	72	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>	<b>- / - / -</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.n			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математические и общие естественнонаучные дисциплины</b>	<b>- / - / -</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.n			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>3 / 10 / 2</b>	<b>20,7</b>	<b>752</b>	<b>8</b>	<b>744</b>	<b>412</b>	<b>326</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>136</b>	<b>38</b>	<b>52</b>	<b>96</b>	<b>214</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
ОП.01 + 36 ВЧ	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	1,9	72	4	68	56	12	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02 + 54 ВЧ	Основы товароведения продовольственных товаров	---	2,5	90	0	90	72	16	2	0	0	0	0	56	34	0	0	0
ОП.03 + 18 ВЧ	Техническое оснащение и организация рабочего места	---	1,5	54	0	54	40	12	2	0	0	54	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1,0	36	0	36	28	8	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.05 + 88 ВЧ	Основы калькуляции и учета	ДЗ	3,2	120	4	116	56	58	2	0	36	46	38	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1,0	36	0	36	26	10	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----ДЗ	1,0	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-----ДЗ	1,0	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
ОП.09	Физическая культура	-----ДЗ	1,1	40	0	40	0	40	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0		
ВЧ ОП.10	Экология в профессиональной деятельности	-----ДЗ	1,0	36	0	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
ВЧОП.11	Основы предпринимательства	-----ДЗ	1,4	52	0	52	26	26	0	0	0	0	0	52	0	0	0	0		
ВЧ ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-----ДЗ	1,0	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		
ВЧ ОП.13	Региональная кухня	-----З	1,0	36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
ВЧ ОП.14	Эффективное поведение выпускников на рынке труда	-----З	1,0	36	0	36	12	24	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
ВЧ ОП.15	Основы бережливого производства	-----З	1,0	36	0	36	12	24	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/-</b>	<b>56,2</b>	<b>2056</b>	<b>32</b>	<b>2024</b>	<b>330</b>	<b>1634</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>108</b>	<b>154</b>	<b>338</b>	<b>360</b>	<b>420</b>	<b>596</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0 / 2 / 2</b>	<b>7,1</b>	<b>260</b>	<b>6</b>	<b>254</b>	<b>50</b>	<b>192</b>	<b>12</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.01.01 +12 ВЧ	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	-----Э	1,2	44	2	42	18	18	6	0	0	44	0	0	0	0	0	0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-----Э	1,9	72	4	68	32	30	6	0	0	36	36	0	0	0	0	0		
УП.01	Учебная практика	-----ДЗ	2,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0		
ПП.01	Производственная практика	-----ДЗ	2,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0 / 2 / 2</b>	<b>15,6</b>	<b>568</b>	<b>6</b>	<b>562</b>	<b>76</b>	<b>474</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>234</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01 +12 ВЧ	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-----Э	1,2	44	2	42	20	16	6	0	0	0	0	44	0	0	0	0		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-----Э	3,4	128	4	124	56	62	6	0	0	0	0	38	90	0	0	0		
УП.02	Учебная практика	-----ДЗ	4,0	144	0	144	0	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0		
ПП.02	Производственная практика	-----ДЗ	7,0	252	0	252	0	252	0	0	0	0	0	0	252	0	0	0		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0 / 2 / 2</b>	<b>8,7</b>	<b>320</b>	<b>6</b>	<b>314</b>	<b>68</b>	<b>234</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>		
МДК.03.01 +12 ВЧ	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-----Э	1,2	44	2	42	26	10	6	0	0	0	0	0	44	0	0	0		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-----Э	2,6	96	4	92	42	44	6	0	0	0	0	0	60	36	0	0		
УП.03	Учебная практика	-----ДЗ	2,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0		
ПП.03	Производственная практика	-----ДЗ	3,0	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>0 / 2 / 2</b>	<b>6,8</b>	<b>252</b>	<b>6</b>	<b>246</b>	<b>54</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>		
МДК.04.01 +12 ВЧ	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-----Э	1,2	44	2	42	28	8	6	0	0	0	0	0	0	0	44	0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-----Э	1,7	64	4	60	26	28	6	0	0	0	0	0	0	0	64	0		
УП.04	Учебная практика	-----ДЗ	2,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0		
ПП.04	Производственная практика	-----ДЗ	2,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0 / 2 / 2</b>	<b>18,0</b>	<b>656</b>	<b>8</b>	<b>648</b>	<b>82</b>	<b>554</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>596</b>		
МДК.05.01 +12 ВЧ	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-----Э	1,2	44	2	42	26	10	6	0	0	0	0	0	0	0	20	24		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-----Э	3,4	128	6	122	56	60	6	0	0	0	0	0	0	0	40	88		
УП.05 +124 ВЧ	Учебная практика	-----ДЗ	7,4	268	0	268	0	268	0	0	0	0	0	0	0	0	0	268		
ПП.05	Производственная практика	-----ДЗ	6,0	216	0	216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216		
К				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ИА	Промежуточная аттестация		7 нед.	252	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	36		
ИДН	Преддипломная практика			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ИИА	Государственная итоговая аттестация		2 нед.	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72		
	<b>всего</b>	<b>7/34 / 21</b>	<b>154</b>	<b>5904</b>	<b>40</b>	<b>5540</b>	<b>2353</b>	<b>3089</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 10.06.2023 по 25.06.2023											<b>ВСЕГО</b>	Дисциплины и МДК	612	828	504	756	432	504	324	272
<b>Учебные сборы</b> на учебную группу 35 часов (1 курс обучения)												Самостоятельная работа	0	0	0	4	10	16	6	4
												Учебная практика	0	0	72	0	144	72	72	268
												Производственная практика	0	0	0	72	0	252	180	216
												Преддипломная практика	0	0	0	0	0	0	0	0
												<b>5580</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
												Экзаменов (количество)	0	2	2	4	2	5	3	3
												Дифф зачетов (количество)	1	3	3	8	2	8	4	4
											Зачетов (количество)	2	1	1	0	0	1	2	0	
											<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>7</b>		



УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора ОГБПОУ «АТпромИС»

Н. Г. Полеванова



### **КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

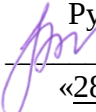
Срок получения образования – 3 года 10 мес.

База обучения: основное общее образование

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель ИМЦ  
 /Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

*среднее общее образование*

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Русский язык и литература. Литература, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:

Елькина О.Б., преподаватель русского языка и литературы  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>114</b>				
• теоретические	82				
• практические	27				
• лабораторные					
• контрольная работа	3				
• дифференцированный зачёт					
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>114</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	30
4.	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	37
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	40

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

## 2.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Изучается на базовом уровне.

## 2.1. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

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

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых,
- речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;
- готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

### **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю;
- оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

**метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

**предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

***знать:***

- 3.1 Связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- 3.2 смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- 3.3. основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;



3.4 орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

3.5 нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**Уметь:**

У.1 Осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

У.2 анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности употребления;

У.3 проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов **общих компетенций:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданственно-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

**максимальной учебной нагрузки** обучающегося **114 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **114 часов**;

- практической работы обучающегося **30 часов**.

**1.6. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по русскому языку:**

Изменений нет.

## 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>114</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>114</b>
в том числе:	
практические работы	30
консультации	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<i>Промежуточная аттестация по окончании изучения дисциплины – экзамен</i>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>1</b>	-
<b>1.Язык и речь. Функциональные стили речи</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>8</b>	
Тема 1.1.. Язык и речь	1	1			
Тема 1.2. Функциональные стили речи.	1	1		1	
Тема 1.3. Разговорный стиль речи	2	2		1	
Тема 1.4. Научный стиль речи.	2	2		1	
Тема 1.5. Официально-деловой стиль речи.	2	2		1	
Тема 1.6. Публицистический стиль речи.	2	2		1	
Тема 1.7. Художественный стиль речи	2	2		1	
Тема 1.8. Текст. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль Информационная переработка текста.	2	2		1	
Тема 1.9. Функционально-смысловые типы речи. Лингвостилистический анализ текста.	2	2		1	
<b>2.Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>3</b>	
Тема 2.1. Фонетика	2	2		2	
Тема 2.2. Орфоэпия	2	2			
Тема 2.3. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация	2	2			
Тема 2.4. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц.	2	2			
Тема 2.5. Правописание приставок на з - / с -. Правописание и/ы после приставок.	2	2		1	
<b>3.Лексикология и фразеология</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>3</b>	
Тема 3.1. Слово и его значения. Многозначность. Прямое и переносное значение слова	2	2		1	
Тема 3.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления.	2	2			
Тема 3.3. Активный и пассивный словарный запас.	2	2			
Тема 3.4. Особенности русского речевого этикета.	2	2		1	
Тема 3.5. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	2	2			
Тема 3.6. Фразеологизмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-	2	2		1	

фразеологический разбор.					
Тема 3.7. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	2			
<b>4. Морфемика, словообразование, орфография</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>3</b>	
Тема 4.1. Морфемы.	2	2		1	
Тема 4.2. Способы словообразования.	2	2			
Тема 4.3. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.	2	2		1	
Тема 4.4. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки.	2	2			
Тема 4.5. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-.		2		1	
Тема 4.6. Правописание сложных слов.	2	2			
<b>5.Морфология и орфография</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1. Грамматические признаки слова. Знаменательные и незнаменательные части речи. Основные выразительные средства морфологии.	2	2		1	
Тема 5.2. Имя существительное.	2	2			
Тема 5.3. Имя прилагательное	2	2			
Тема 5.4. Имя числительное	2	2			
Тема 5.5.Местоимение	2	2			
Тема 5.6.Глагол	4	4			
Тема 5.7. Причастие	2	2		1	
Тема 5.8. Деепричастие	2	2			
Тема 5.9. Наречие	2	2		1	
Тема 5.10. Слова категории состояния.	2	2		1	
Тема 5.11. Служебные части речи. Предлог как часть речи.	2	2			
Тема 5.12.Союз как часть речи	2	2			
Тема 5.13Частица как часть речи	2	2			
<b>6.Синтаксис и пунктуация</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>8</b>	
Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса	2	2		1	
Тема 6.2. Словосочетание.	2	2			
Тема 6.3. Простое предложение	8	8		2	
Тема 6.4. Односложное простое предложение.	6	6			
Тема 6.5.Сложное предложение. Сложносочинённое предложение.	2	2		1	
Тема 6.6.Сложноподчинённое предложение.	4	4		1	
Тема 6.7. Бессоюзное сложное предложение.	2	2		1	
Тема 6.8. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи	2	2			
Тема 6.9. Способы передачи чужой речи.	2	2		2	

Контрольная работа.					
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого</b>	<b>114</b>	<b>114</b>		<b>30</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	Введение	Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.
3	1	Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.
4	1	Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.
5	1	Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.
6	1	Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).
7	1	Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).
8	1	Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.
9	1	Анализ структуры текста.
10	1	Освоение видов переработки текста.
11	2	Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. Наблюдение над выразительными средствами фонетики.
15	2	Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.
16	2	Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.
19	3	Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.
21	3	Лексический и фразеологический анализ слова.
23	4	Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.
25	4	Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.
27	4	Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.
29	5	Сопоставление лексического и грамматического значения слов.
36	5	Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.
38	5	Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.
39	5	Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.
43	6	Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.
48	6	Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами /

		сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.
52		Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.
54	6	Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.
55	6	Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.
57	6	Сопоставление устной и письменной речи.
58	6	Контрольная работа № 3.
<b>Итого:</b>	30	

## 2.6. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
		2	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО.	2	
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №1.</i> Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	1	3
<b>Раздел 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Язык и речь</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>1</b>	
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	1	
<b>Тема 1.2. Функциональные стили речи.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>1</b>	
	Функциональные стили речи и их особенности.	1	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №2.</i> Анализ основных стилевых разновидностей письменной и	1	3

	устной речи.		
<b>Тема 1.3. Разговорный стиль речи.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №3.</i> Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.	1	3
<b>Тема 1.4. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №4.</i> Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.	1	3
<b>Тема 1.5. Официально-деловой стиль речи.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Официально-деловой стиль речи. Жанры.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №5.</i> Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).	1	3
<b>Тема 1.6. Публицистический стиль речи.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Публицистический стиль речи. Основные жанры. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №6.</i> Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).	1	3
<b>Тема 1.7. Художественный стиль речи.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №7.</i> Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.	1	3
<b>Тема 1.8. Текст. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль Информационная</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.	2	1



переработка текста.			
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №8.</i> Анализ структуры текста.	1	3
Тема 1.9. Функционально- смысловые типы речи. Лингвостилистический анализ текста.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №9.</i> Освоение видов переработки текста.	1	3
<b>Раздел 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ.</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1. Фонетика	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	2	
	<i>Практическое занятие №10.</i> Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.	1	3
	<i>Практическое занятие №11.</i> Наблюдение над выразительными средствами фонетики.	1	3
Тема 2.2. Орфоэпия.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	2	1
Тема 2.3. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	2	1
Тема 2.4. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц.	2	1

после шипящих и ц.			
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Правописание приставок на з - / с -.</b>	Правописание приставок на з - / с -. Правописание и/ы после приставок.	2	1
<b>Правописание и/ы после приставок.</b>	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.	1	3
<b>Раздел 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Слово и его значения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Многозначность.</b>	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. <i>Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.</i>	2	
<b>Прямое и переносное значение слова.</b>	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №13</b> Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.	1	3
<b>Тема 3.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	2	1
<b>Тема 3.3. Активный и пассивный словарный запас.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.	2	1
Контрольная работа № 1.		1	3
<b>Тема 3.4. Особенности русского речевого этикета.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Особенности русского речевого этикета.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №14.</b> Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.	1	3
<b>Тема 3.5. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	2	1

<b>поговорки.</b>			
<b>Тема 3.6. Фразеологизмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №15.</i> Лексический и фразеологический анализ слова.	1	3
<b>Тема 3.7. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. Алгоритм лексического анализа.	2	
<b>Раздел 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Морфемы.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	2	1
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №16.</i> Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	1	3
<b>Тема 4.2. Способы словообразования.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи.	2	2
<b>Тема 4.3. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательны</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.	2	
	<i>Тематика практических работ</i>	1	
	<i>Практическое занятие №17.</i> Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими	1	3

<b>й анализ.</b>	процессами.		
<b>Тема 4.4. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.	2	1
<b>Тема 4.5. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-.	2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №18.</b> Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.	1	3
<b>Тема 4.6. Правописание сложных слов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правописание сложных слов.	2	1
<b>Раздел 5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 5.1. Грамматические признаки слова. Знаменательные и незнаменательные части речи. Основные выразительные средства морфологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.	2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Сопоставление лексического и грамматического значения слов.	1	3
<b>Тема 5.2. Имя существительное.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.	2	1
<b>Тема 5.3. Имя</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>прилагательное.</b>	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.	2	1
<b>Тема 5.4. Имя числительное.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.	2	1
<b>Тема 5.5. Местоимение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.	2	1
<b>Тема 5.6. Глагол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание <b>не-</b> с глаголами. Морфологический разбор глагола.	2	1
	Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	2	1
<b>Тема 5.7. Причастие как особая форма глагола.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №20.</b> Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.	1	3
<b>Тема 5.8. Деепричастие как особая форма глагола.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с	2	1

	деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.		
<b>Тема 5.9. Наречие.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №21.</b> Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.	1	3
<b>Тема 5.10. Слова категории состояния.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №22.</b> Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.	1	3
<b>Тема 5.11. Служебные части речи. Предлог как часть речи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Основные понятия морфологии: грамматические категории и грамматические значения; алгоритм морфологического разбора.	2	1
<b>Тема 5.12. Союз как часть речи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	2	1
<b>Тема 5.13. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки	2	1

<b>слова.</b>	препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.		
Контрольная работа № 2.		1	
<b>Раздел 6. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ.</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.	2	1
	<b><i>Тематика практических работ</i></b>	1	
	<b><i>Практическое занятие №23.</i></b> Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.	1	3
<b>Тема 6.2. Словосочетание.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	2	1
<b>Тема 6.3. Простое предложение.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>8</b>	
	Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.	2	1
	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.	2	1
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.	2	1
	Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.	2	1

	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами / сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.	2	3
<b>Тема 6.4. Односложное простое предложение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.	2	1
		2	1
		2	1
<b>Тема 6.5. Сложное предложение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.	2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №25.</b> Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.	1	3
<b>Тема 6.6. Сложноподчиненное предложение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	2	1
		2	1
	<b>Тематика практических работ</b>	1	
	<b>Практическое занятие №26.</b> Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	1	3



<b>Тема 6.7. Бессоюзное сложное предложение.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	2	1
	<b><i>Тематика практических работ</i></b>	1	
	<i>Практическое занятие №27.</i> Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.	1	3
<b>Тема 6.8. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).	2	1
<b>Тема 6.9. Способы передачи чужой речи.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	2	1
	<b><i>Тематика практических работ</i></b>	2	
	<i>Практическое занятие №28.</i> Сопоставление устной и письменной речи	2	3
<b>Контрольная работа № 3.</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b><i>Всего:</i></b>		<b>114</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</li> <li>• характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа-носителя языка;</li> <li>• анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</li> <li>• составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;</li> <li>• приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</li> <li>• определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</li> <li>• вычитывать разные виды информации;</li> <li>• проводить языковой разбор текстов;</li> <li>• извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);</li> <li>• преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</li> </ul>
<b>Язык и речь. Функциональные стили речи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</li> <li>• вычитывать разные виды информации;</li> <li>• характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</li> <li>• выполнять лингвостилистический анализ текста;</li> <li>• определять авторскую позицию в тексте;</li> <li>• высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</li> <li>• характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</li> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов;</li> <li>• определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</li> <li>• подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</li> <li>• оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</li> <li>• исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</li> <li>• выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</li> <li>• различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</li> <li>• анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</li> <li>• создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</li> <li>• подбирать тексты разных функциональных типов и стилей;</li> <li>• осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</li> </ul>
<b>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить фонетический разбор;</li> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников;</li> <li>• использовать ее в различных видах деятельности;</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</li> <li>• определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</li> </ul>
<b>Лексикология и фразеология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова;</li> <li>• опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</li> <li>• объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных;</li> <li>• использовать эту информацию в различных видах деятельности;</li> <li>• познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</li> </ul>
<b>Морфемика, словообразование, орфография</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;</li> <li>• проводить морфемный, словообразовательный,</li> </ul>

	<p>этимологический, орфографический анализ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</li> <li>• опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;</li> <li>• использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</li> </ul>
<p><b>Морфология и орфография</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</li> <li>• проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;</li> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</li> <li>• определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;</li> <li>• подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</li> <li>• анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию;</li> <li>• использовать эту информацию в процессе письма;</li> <li>• определять роль слов разных частей речи в текстообразовании</li> </ul>
<p><b>Синтаксис и пунктуация</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);</li> <li>• комментировать ответы товарищей;</li> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; составлять</li> </ul>

	<p>синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;</li><li>• подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании;</li><li>• находить в тексте стилистические фигуры;</li><li>• составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;</li><li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию;</li><li>• использовать эту информацию в процессе письма;</li><li>• производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</li><li>• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</li><li>• пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками;</li><li>• определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</li><li>• составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам</li></ul>
--	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Русского языка и литературы».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся – 30 шт.;
- рабочее место преподавателя (стол, стул) – 1 шт.;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Средства обучения (в том числе технические):**

- наглядные пособия:
  - комплект учебных таблиц по русскому языку (Правописание предлогов, наречий, Ъ после шипящих и Ц и т.д.)
  - учебные пособия;
  - справочные пособия;
  - словари;
- информационно-коммуникативные средства: ноутбук;
- экранно-звуковые пособия: комплекты видеоуроков и презентаций по русскому языку.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники и литература:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие сред. проф. образования. - М., 2015.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.
3. Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. - М., 2015.
4. Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. - М., 2015.
5. Воителева Т.М. Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие сред. проф. образования. - М., 2015.
6. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10-11 классы: в 2 ч. - М., 2015.

##### **Словари:**

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.
3. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В.Виноградова / под ред. В.В.Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.
4. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.

5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.
6. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л.И.Скворцова. - М., 2006.
7. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005.
8. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006. Через дефис, слитно или отдельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В.В.Бурцева. – М., 2006.

### Интернет-ресурсы:

1. Учебный портал по использованию ЭОР. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor)
2. Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru)
3. Энциклопедия «Языкознание». [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru)
4. Этимология и история русского языка. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru)
5. Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка». {электронная версия газеты «Русский язык»}. – Режим доступа: [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru)
6. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе. {Учительский портал}. – Режим доступа: [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com)
7. Образовательный портал «Учеба»: «Уроки». {Электронный ресурс}. Режим доступа: [www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)
8. Методики. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru)
9. Пособия. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru)
10. Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com)
11. Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение». [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267)
12. Справочная служба русского языка. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru)
13. Словари.ру. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch)
14. Учебник грамоты. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota)
15. Справочная служба. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru)
16. Экзамены. Нормативные документы. [ Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.grammar.ru/EXM](http://www.grammar.ru/EXM)
17. [proekt@videouroki.net](mailto:proekt@videouroki.net)<http://>
18. [videouroki.net](http://videouroki.net)
19. [info@infourok.ru](mailto:info@infourok.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</p> <p>– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</p> <p>– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>3.1 связь языка и истории, культуры русского и других народов;</p> <p>3.2. смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</p> <p>3.3. основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;</p> <p>3.4. орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;</p> <p>3.5. нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>У.1.осуществлять речевой самоконтроль;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устный фронтальный опрос</li> <li>2. Экспертная оценка защиты рефератов и презентаций.</li> <li>3. Экспертная оценка выступления с сообщением на тему занятия.</li> <li>4. Проверка ведения конспектов занятий.</li> </ol> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– Оценка освоенных умений и усвоенных знаний на экзамене.</p>



<p>скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</li> <li>– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</li> <li>– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.</li> </ul>	<p>У.2. оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p>У.3. анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности употребления;</p> <p>У.4. проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных</p> <p>У.5. стилей и разновидностей языка.</p>	
--	---	--

Результаты обучения (личностные, метапредметные)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</li> <li>– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</li> <li>– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>– способность к речевому самоконтролю;</li> <li>– оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>воспитание</b> толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> <li>- <b>развитие</b> готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>- <b>освоение</b> знаний: об эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</li> <li>- <b>освоение</b> знаний по владению навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- <b>формирование умения</b> совершенствовать духовно-нравственные качества личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа со справочной литературой и словарями;</li> <li>– проблемные ситуации;</li> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка освоенных умений и усвоенных знаний на экзамене.</li> </ul>
<p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением</li> </ul>		

<p>(пониманием), говорением, письмом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>– использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;</li> <li>– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;</li> </ul>	<p>отношения к русской литературе, культурам других народов.</p>	
--	--	--

<p align="center"><b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b></p>	<p align="center"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ. 02 ЛИТЕРАТУРА**

*среднее общее образование*

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Русский язык и литература. Литература, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Разработчик:

Елькина О.Б., преподаватель русского языка и литературы  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., учёная степень, звание, должность, наименование ОУ



### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>172</b>				
• теоретические	95				
• практические	72				
• лабораторные					
• контрольная работа	5				
• дифференцированный зачёт					
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>172</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	28
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	30
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Литература

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервиз и туризм.

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является частью учебного предмета «Русский язык и литература. Литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Изучается на базовом уровне.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

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

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса;
- устной и письменной речи учащихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий;
- формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- написания сочинений различных типов;
- поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

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

#### **личностных:**

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

2. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
3. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
4. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
5. эстетическое отношение к миру;
6. совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
7. использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**метапредметных:**

1. умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
2. умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
3. умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
4. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**предметных:**

1. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
2. сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
3. владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
4. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
5. владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
6. знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
7. сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
8. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
9. владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

10. сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

- 3.1. содержание изученных литературных произведений;
- 3.2. основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв., этапы их творческой эволюции;
- 3.1. историко-культурный контекст и творческую историю изучаемых произведений;
- 3.3. основные закономерности историко-литературного процесса;
- 3.4. основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

- У.1. воспроизводить содержание литературного произведения;
- У.2. анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- У.3. анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- У.4. соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
- У.5. выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;
- У.6. соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- У.7. определять род и жанр произведения;
- У.8. сопоставлять литературные произведения;
- У.9. выявлять авторскую позицию;
- У.10. выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- У.11. аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов **общих компетенций:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной деятельности.
- ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданственно-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **172 часа**;

- самостоятельной работы обучающегося - **не предусмотрено**

**1.5. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по литературе**

Изменений нет.

## 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>172</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>172</b>
в том числе:	
Практические работы	72
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
доклады, рефераты, презентации, наизусть	-
эссе, выполнение письменных заданий, составление конспектов	
индивидуальный проект	-
<i>Промежуточная аттестация по окончании изучения дисциплины – экзамен</i>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-		-
<b>Раздел 1. РАЗВИТИЕ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И КУЛЬТУРЫ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			
Тема 1.1. Обзор русской литературы XIX века	4	4			
Тема 1.2. Творчество А.С. Пушкина. Стихи. Поэма «Медный всадник»	2	2			
Тема 1.3. Творчество М.Ю. Лермонтова. Стихи, поэмы.	2	2			
Тема 1.4. Творчество Н.В. Гоголя. «Невский проспект»	2	2			
<b>Раздел 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА</b>	<b>55</b>	<b>55</b>		<b>22</b>	
Тема 2.1. Творчество И.А. Гончарова.	3	3		2	
Тема 2.2. Творчество А.Н. Островского.	8	8		2	
Тема 2.3. Творчество И.С. Тургенева.	8	8		4	
Тема 2.4. Творчество Н.С. Лескова	2	2			
Тема 2.5. Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина	2	2			
Тема 2.6. Творчество Ф.М. Достоевского.	10	10		4	
Тема 2.7. Творчество Л.Н. Толстого.	16	16		6	
Контрольная работа № 1.	1	1			
Тема 2.8. Творчество А.П. Чехова.	5	5		4	
<b>Раздел 3. ПОЭЗИЯ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1. Творчество Ф.И. Тютчева.	2	2		1	
Тема 3.2. Творчество А.А. Фета.	2	2		1	
Тема 3.3. Творчество А.К. Толстого.	2	2			
Тема 3.4. Творчество Н.А. Некрасова.	6	6		4	
<b>Раздел 4. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ВИДОВ ИСКУССТВА В НАЧАЛЕ XX ВЕКА</b>	<b>19</b>	<b>19</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1. Русская литература на рубеже веков.	1	1			
Тема 4.2. Творчество И.А. Бунина	4	4		2	
Тема 4.3. Творчество А.И. Куприна	2	2			
Контрольная работа № 2.	2	2			
Тема 4.4. Творчество А.М. Горького	4	4		2	
Тема 4.5. Серебряный век русской поэзии. Символизм.	2	2			
Тема 4.6. Футуризм.					



Тема 4.7. Акмеизм.	2	2			
Тема 4.8. Новокрестьянская поэзия.	2	2			
Контрольная работа № 3.	1	1			
<b>Раздел 5. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1920-х ГОДОВ</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1. Творчество А.А.Блока	2	2		1	
Тема 5.2. Творчество С.А. Есенина	2	2		1	
Тема 5.3. Творчество В.В. Маяковского.	2	2		2	
<b>Раздел 6. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1930-х ГОДОВ</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>12</b>	
Тема 6.1. Творчество М.А. Булгакова.	6	6		4	
Тема 6.2. Творчество М.И. Цветаевой.	2	2			
Тема 6.3. Творчество О.Э. Мандельштама.	2	2			
Тема 6.4. Творчество А.А. Ахматовой.	4	4		2	
Тема 6.5. Творчество Б.Л. Пастернака	2	2			
Тема 6.6. Творчество М.А. Шолохова.	8	8		6	
<b>РАЗДЕЛ 7. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ ПЕРИОДА ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1. Проза, поэзия, драматургия периода Великой Отечественной войны	3	3		2	
Тема 7.2. Творчество А.Т. Твардовского.	2	2		2	
Контрольная работа № 4.	1	1			
<b>РАЗДЕЛ 8. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1950-1980-Х ГОДОВ</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>16</b>	
Тема 8.1. Литература периода «оттепели».	2	2			
Тема 8.2. Тема войны в литературе.	2	2		2	
Тема 8.3. Творчество А.И. Солженицына.	6	6		2	
Тема 8.4. Творчество В.Т. Шаламова.	2	2		2	
Тема 8.5. Творчество В.М. Шукшина.	4	4		2	
Тема 8.6. Творчество В.Г. Распутина.	2	2		2	
Тема 8.7. Творчество поэтов в 50-80-е годы	6	6		2	
Тема 8.8. Творчество В.В. Набокова.	4	4		2	
Тема 8.9. Творчество И.А. Бродского.	2	2		2	
<b>РАЗДЕЛ 9. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ КОНЦА 1980-2000-х ГОДОВ</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>4</b>	
Тема 9.1. Обзор литературы 1980-2000-х г.г.	6	6		4	
Контрольная работа № 5.	1	1			
<b>Итого</b>	<b>172</b>	<b>172</b>		<b>72</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	п/п	Раздел	Тема работы
1		2	Чтение отрывков романа. Составление характеристик главных героев по тексту.
2			Ответ на вопрос: «В чем трагедия Катерины в драме «Гроза»? Эссе на тему: Самоубийство - грех или выход?»
3			Ответы на вопросы по тексту. Эссе на тему: «Каков смысл заглавия романа «Отцы и дети»?»
4			Ответ на вопрос: «В чем опасность теории Раскольникова»
5			Ответ на вопросы: «Почему Андрей Болконский разочаровался войне и славе, почему он разочаровался в Наполеоне»? Кутузов или Наполеон?
6			Ответ на вопросы: «Хорошо или плохо быть Ионычем? Старые или новые хозяева Вишневого сада настоящие?»
7			3
8		Анализ стихотворений.	
9		Ответ на вопрос: «Как решается проблема счастья в поэме?»	
10		4	Ответ на вопросы: «Какое преступление совершил Николай Алексеевич, герой рассказа «Темные аллеи», за что он наказан?»
11			Ответ на вопрос: «Какой показана жизнь на «дне»?»
12		5	Подбор цитат на тему: «Картины революционного Петрограда в поэме «Двенадцать»
13			Сочинение на тему: «Тема Родины и природы в поэзии С.А. Есенина»
14			Семинар «Основные темы лирики В.В. Маяковского».
15		6	Семинар «Фантастическое и реалистическое в романе «Мастер и Маргарита».
16			Ответ на вопрос: «Почему Маргарита не наказана за сделку с дьяволом?»
17			Семинар «Основные темы лирики А.А. Ахматовой».
18			Подготовка рецензии на фильм «Тихий Дон»
19		7	Подготовка рецензии на фильм «Судьба человека».
20			Семинар «Основные темы лирики А.Т. Твардовского».
21		8	Семинар по повести В. Быкова «Сотников»
22			Ответ на вопрос: «Обыкновенна ли жизнь Ивана Денисовича в изображении А.И. Солженицына?»
23			Анализ рассказов
24			Ответ на вопросы: «В чем находят смысл жизни герои рассказов «Микроскоп», «Крепкий мужик», «Сапожки»?»
25			Анализ рассказов
26			Анализ стихотворений
27			Анализ рассказов
28			Анализ стихотворений
29		6	Составление плана, характеризующего период литературы 1980-2000х. г.г.
<b>Итого:</b>		72	

<b>2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.02 Литература</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Уровень усвоения</b>
<b>Введение</b>	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО	2	1
<b>РАЗДЕЛ 1. РАЗВИТИЕ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И КУЛЬТУРЫ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1 Обзор русской литературы XIX века	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.</p> <p>Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество.</p> <p>Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.</p>	4	1
Тема 1.2 Творчество А.С. Пушкина. Стихи. Поэма «Медный всадник»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой».</p> <p>Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства.</p> <p>Поиски смысла бытия, внутренней свободы</p>	2 2	1
Тема 1.3 Творчество М.Ю. Лермонтова. Стихи, поэмы.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.</p>	2 2	1
Тема 1.4 Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Н.В. Гоголя. «Невский проспект»	«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.	2	1
<b>РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА</b>		<b>55</b>	
Тема 2.1 Творчество И.А. Гончарова.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Литературное направление – реализм. Зарождение «нового» романа. Лирика. Драматургия. Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роман «Обломов» Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов.	3	1
	<b>Практическая работа №1.</b> Чтение отрывков романа. Составление характеристик главных героев по тексту.	2	2
Тема 2.2 Творчество А.Н. Островского.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. Драма «Гроза» Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал.	8	1
	<b>Практическая работа №2.</b> Ответ на вопрос: «В чем трагедия Катерины в драме «Гроза»? Эссе на тему: Самоубийство - грех или выход?»	2	3
Тема 2.3 Творчество И.С. Тургенева.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Роман «Отцы и дети» Смысл названия романа. Отображение в романе общественно- политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа.	8	1

	Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе		
	<b>Практическая работа №3.</b> Ответы на вопросы по тексту. Эссе на тему: «Каков смысл заглавия романа «Отцы и дети»?»	4	3
<b>Тема 2.4</b> Творчество Н.С. Лескова	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова.	2	1
<b>Тема 2.5</b> Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.	2	1
<b>Тема 2.6</b> Творчество Ф.М. Достоевского.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно- философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского	10	1
	<b>Практическая работа №4.</b> Ответ на вопрос: «В чем опасность теории Раскольникова»	4	3
<b>Тема 2.7</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	

Л.Н. Толстого «Севастопольские рассказы», Роман-эпопея «Война и мир»	<p>«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­сто­польский период. Война как явление, противоре­чащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого.</p> <p>Роман-эпопея «Война и мир» Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого.</p>	16	1
	<p>«Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.</p>		
	<b>Практическая работа №5.</b> Ответ на вопросы: «Почему Андрей Болконский разочаровался войне и славе, почему он разочаровался в Наполеоне»? Кутузов или Наполеон?	6	3
<b>Контрольная работа №1.</b>		1	3
<b>Тема 2.8</b> Творчество А.П. Чехова.	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова.	5	

	<p>Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов.</p>		
	<b>Практическая работа №6.</b> Ответ на вопросы: «Хорошо или плохо быть Ионычем? Старые или новые хозяева Вишневого сада настоящие?»	4	3
<b>РАЗДЕЛ 3. ПОЭЗИЯ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1</b> Творчество Ф.И. Тютчева.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева	2	1
	<b>Практическая работа №7.</b> Анализ стихотворений.	1	3
<b>Тема 3.2</b> Творчество А.А. Фета.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.	2	1
	<b>Практическая работа №8.</b> Анализ стихотворений.	1	3
<b>Тема 3.3</b> Творчество А.К. Толстого	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.	2	
<b>Тема 3.4</b> Творчество Н.А. Некрасова.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Стихи. Свообразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.	6	1
	<b>Практическая работа №9.</b> Ответ на вопрос: «Как решается проблема счастья в поэме?»	4	3
<b>РАЗДЕЛ 4. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ВИДОВ ИСКУССТВА В НАЧАЛЕ XX ВЕКА</b>		<b>20</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	

<b>Тема 4.1</b> Русская литература на рубеже веков.	Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков.	1	1
<b>Тема 4.2</b> Творчество И.А. Бунина	Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина.Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией	4	1
	<b>Практическая работа №10.</b> Ответ на вопросы: «Какое преступление совершил Николай Алексеевич, герой рассказа «Темные аллеи», за что он наказан?»	2	3
<b>Тема 4.3</b> Творчество А.И. Куприна	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<i>Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А.И.Куприна о любви</i>	2	1
<b>Контрольная работа №2.</b>		2	3
<b>Тема 4.4</b> Творчество М. Горького.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Рассказы. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения.	4	1
	<b>Практическая работа №11.</b> Ответ на вопрос: «Какой показана жизнь на «дне»?»	2	3
<b>Тема 4.5</b> Серебряный	<b>Содержание учебного материала</b>	2	



век русской поэзии. Символизм.	В.Я.Брюсов, К.Д.Бальмонт, А.Белый Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея "творимой легенды". Музыкальность стиха.	1	1
<b>Тема 4.6</b> Футуризм.	Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер "нового искусства". Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация "самовитого" слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, Хлебников)	1	1
<b>Тема 4.7</b> Акмеизм.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Николай Степанович Гумилев. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.	2	1
<b>Тема 4.8</b> Новокрестьянская поэзия.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.	2	1
<b>Контрольная работа № 3.</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ 5. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1920-х ГОДОВ</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

А.А.Блока.	<p>Стихи. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.</p>	2	1
	<b>Практическая работа №12.</b> Подбор цитат на тему: «Картины революционного Петрограда в поэме «Двенадцать»	1	3
<b>Тема 5.2</b> Творчество С.А. Есенина	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	С.А. Есенин. Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.	2	1
	<b>Практическая работа №13.</b> Сочинение на тему: «Тема Родины и природы в поэзии С.А. Есенина»	1	3
<b>Тема 5.3</b> Творчество В.В.Маяковского.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. <p>Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма « Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.</p>	2	1
	<b>Практическая работа №14.</b> Семинар «Основные темы лирики В.В. Маяковского».	2	3
<b>РАЗДЕЛ 6. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1930-х – НАЧАЛА 1940-х ГОДОВ</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 6.1</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

М.А. Булгакова.	«Собачье сердце». Антиутопия как литературный жанр. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	6	1
	<b>Практическая работа №15.</b> Семинар «Фантастическое и реалистическое в романе «Мастер и Маргарита».	2	3
	<b>Практическая работа №16.</b> Ответ на вопрос: «Почему Маргарита не наказана за сделку с дьяволом?»	2	3
<b>Тема 6.3</b> Творчество М.И. Цветаевой.	<b>Содержание учебного материала</b> Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	2	1
<b>Тема 6.4</b> Творчество О.Э. Мандельштама.	<b>Содержание учебного материала</b> Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама.	2	1
<b>Тема 6.5</b> Творчество А.А.Ахматовой.	<b>Содержание учебного материала</b> Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.	4	1
	<b>Практическая работа №17.</b> Семинар «Основные темы лирики А.А. Ахматовой».	2	3
<b>Тема 6.6</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Б.Л. Пастернака.	Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. <i>Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы</i>	2	1
<b>Тема 6.7</b> Творчество М.А. Шолохова.	<b>Содержание учебного материала</b> Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М.А.Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. <b>Практическая работа №18.</b> Подготовка рецензии на фильм «Тихий Дон»	8	1
<b>РАЗДЕЛ 7. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ ПЕРИОДА ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 7.1</b> Проза, поэзия, драматургия периода Великой Отечественной войны	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М.Шолохов, И. Эренбург, А.Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др.	3	1
	<b>Практическая работа №19.</b> Подготовка рецензии на фильм «Судьба человека»	2	3
<b>Тема 7.2</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

А.Т.Твардовского.	Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».	2	1
<b>Практическая работа №20.</b> Семинар «Основные темы лирики А.Т. Твардовского».		2	3
<b>Контрольная работа №4.</b>		1	3
<b>РАЗДЕЛ 8. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1950-1980-Х ГОДОВ</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 8.1</b> Литература периода «оттепели».	<b>Содержание учебного материала</b> Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе.	2	1
<b>Тема 8.2</b> Тема войны в литературе	<b>Содержание учебного материала</b> Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения в произведениях К.Воробьева «Убиты под Москвой», В.Быкова «Сотников»	2	1
<b>Практическая работа №21.</b> Семинар по повести В. Быкова «Сотников»		2	3
<b>Тема 8.3</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

А.И.Солженицына.	Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.	6	1
	<b>Практическая работа №22.</b> Ответ на вопрос: «Обыкновенна ли жизнь Ивана Денисовича в изображении А.И. Солженицына?»	2	3
<b>Тема 8.4</b> Творчество В.Т.Шаламова.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	«Колымские рассказы» как отражение конфликтов времени в «лагерной прозе»	2	1
	<b>Практическая работа №23.</b> Анализ рассказов	1	3
<b>Тема 8.5</b> Творчество В.М. Шукшина.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Изображение жизни советской деревни в творчестве Ф. Абрамова «Дом», В. Астафьева «Последний поклон», В. Тендрякова «Хлеб для собаки», повести В.Белова «Привычное дело» Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений в рассказах В.Шукшина, смысл жизни герои рассказов «Микроскоп», «Крепкий мужик», «Сапожки»	4	1
	<b>Практическая работа №24.</b> Ответ на вопросы: «В чем находят смысл жизни герои рассказов «Микроскоп», «Крепкий мужик», «Сапожки»?»	2	3
<b>Тема 8.6</b> Творчество В.Г. Распутина.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти в произведениях В. Распутина «Прощание с Матерой», «Пожар»	2	1
	<b>Практическая работа №25.</b> Анализ повести.	2	
<b>Тема 8.7</b> Творчество	<b>Содержание учебного материала</b>	6	

поэтов в 50-80-е годы	<p>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.</p> <p>Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.</p> <p>Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.</p> <p>Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.</p> <p>Поэзия В.С. Высоцкого: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений</p>	6	1
	<b>Практическая работа №26.</b> Анализ стихотворений	2	3
<b>Тема 8.8</b> Творчество В.В. Набокова.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Творчество В.В. Набокова «Машенька», «Защита Лужина». Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б. Зайцева, В.Набокова	4	1
	<b>Практическая работа №27.</b> Анализ рассказов	2	
<b>Тема 8.9</b> Творчество И.А. Бродского	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Г. Владимов. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Поэзия нобелевского лауреата И.А.Бродского. Творчество И.Бродского: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений	2	1
	<b>Практическая работа №28.</b> Анализ стихотворений	2	3
<b>РАЗДЕЛ 9. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ КОНЦА 1980-2000-х ГОДОВ</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 9.1</b> Обзор литературы 1980-2000-х г.г.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI Века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза В. Астафьева, В.Белова, Ф.Искандера, В.Маканина, С. Довлатова, Л. Петрушевской, С. Алексиевич.	6	1
	<b>Практическая работа №29.</b> Составление плана, характеризующего период литературы 1980-х - 2000-х. гг.	4	2

<i>Контрольная работа № 5.</i>		1	3
	<b>ИТОГО:</b>	<b>172</b>	



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

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

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

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русского языка и литературы

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

##### **Средства обучения:**

- комплект учебно-методической документации по литературе;
- наглядные пособия (комплекты портретов выдающихся поэтов, писателей и др.);

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература:**

1. Обернихина Г.А. , Антонова А.Г. , Вольнова И.Л. , и др. Литература: В 2 ч. Часть 1 /под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: Академия, 2015. – 384 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Агеносов В.В. и др. Литература (русская литература XX века). 11 класс. В 2 ч. Ч.2 – М.: Дрофа, 2015. – 510 с.
2. Агеносов В.В. и др. Русская литература XX века. 11 класс: Хрестоматия. В 2 ч. Ч.2. – М.: Дрофа, 1998, – 384 с.
3. Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2015.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://gramma.ru/> (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
2. <http://www.krugosvet.ru/> (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. <http://school-collection.edu.ru/> (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. <http://www.ruslang.ru/agens.php?id=sprav> (сайт «Справочная служба русского языка»).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в колледже.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; 2. сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; 3. владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 4. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 5. владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 6. знание содержания произведений русской, родной и мировой классической	<b>знать:</b> 3.1. содержание изученных литературных произведений; 3.2. основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв., этапы их творческой эволюции; 3.3. историко-культурный контекст и творческую историю изучаемых произведений; 3.4. основные закономерности историко-литературного процесса; 3.5. основные теоретико-литературные понятия; <b>уметь:</b> У.1. воспроизводить содержание литературного произведения;	<b>Текущий контроль:</b> 1. Устный фронтальный опрос 2. Экспертная оценка защиты рефератов и презентаций. 3. Экспертная оценка выступления с сообщением на тему занятия. 4. Проверка ведения конспектов занятий.  <b>Промежуточная аттестация:</b> – экспертная оценка на экзамене

<p>литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на</p>		
<p>7. формирование национальной и мировой культуры;</p>		
<p>8. сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p>	<p>У.2. анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;</p>	
<p>9. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p>	<p>У.3. соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;</p>	
<p>10. владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;</p>	<p>У.4. выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;</p> <p>У.5. соотносить произведение с литературным направлением эпохи;</p> <p>У.6. определять род и жанр произведения;</p> <p>У.7. сопоставлять литературные произведения;</p> <p>У.8. выявлять авторскую позицию;</p> <p>У.9. выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;</p> <p>У.10. аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению</p>	

Результаты обучения (личностные, метапредметные)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>личностные</b>		<b>Текущий контроль:</b>
1. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	- <b>воспитание</b> толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий; – формирование портфолио достижений студента
2. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	- <b>развитие</b> готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	<b>Промежуточная аттестация:</b> – экспертная оценка на экзамене
3. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	- <b>освоение</b> знаний: об эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;	
4. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	- <b>освоение</b> знаний по владению навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
5. эстетическое отношение к миру;		
6. совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам		

других народов;	- <b>формирование умения</b> совершенствовать духовно-нравственные качества личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов.	
7. использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);		
<b>метапредметные:</b>		
1. умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;		
2. умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;		
3. умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;		
4. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

<p>различным контекстам</p>	<p>при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка</p>



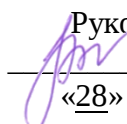
коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ. 03 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

*среднее образование*

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар-кондитер.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Разработчик: Никитина М.А. преподаватель ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса».

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
ФИО, учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	216				
• теоретические	2				
• практические	205				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	5				
• консультации	2				
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>216</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	28
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	34
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	35

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины Немецкий язык является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар-кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с естественно-научным профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования иностранные языки, общей из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Рабочая программа учебной дисциплины Немецкий язык имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами история, география.

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

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

Содержание программы учебной дисциплины Немецкий язык направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Результаты освоения учебной дисциплины:

- личностные:
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;
- метапредметные:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- предметные:
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
  - умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
  - достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

**У.1** вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета.

**У.2** рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка.

**У.3** относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной степени обучения.

**У.4** читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи.

**У.5** писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста.

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

**3.1** значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка.

**3.2** значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен).

**3.3** страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила



речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции, включающие в себя:

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 216 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
в том числе:	
теоретические занятия	2
лабораторные работы	-
практические занятия	208
контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
Подготовка выступлений по заданным темам, сообщений, презентаций	-
Самостоятельная работа над индивидуальным проектом	-
Написание сочинений по заданным темам, составление резюме	-
Работа с текстами по заданным темам	-
Выполнение лексических и грамматических упражнений	-
Подготовка к контрольным работам	-
Подготовка к дифференцированному зачету	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Введение</b>	1	1	-	1	-
<b>Раздел 1.</b> Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	8	8	-	8	-
<b>Раздел 2.</b> Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятия, должность,	8	8	-	8	-

место работы и др.).					
<b>Раздел 3.</b> Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	12	12	-	12	-
<b>Раздел 4.</b> Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	10	10	-	10	-
<b>Раздел 5.</b> Распорядок дня студента колледжа.	10	10	-	10	-
<b>Раздел 6.</b> Хобби, досуг.	14	14	-	14	-
<b>Раздел 7.</b> Описание местоположения объекта (адрес, как найти).	10	10	-	10	-
<b>Раздел 8.</b> Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	16	16	-	16	-
<b>Раздел 9.</b> Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	16	16	-	16	-
<b>Раздел 10.</b> Экскурсии и путешествия.	12	12	-	12	-
<b>Раздел 11.</b> Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	14	14	-	14	-
<b>Раздел 12.</b> Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и	16	16	-	16	-

политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.					
<b>Раздел 13.</b> Научно-технический прогресс.	10	10	-	10	-
<b>Раздел 14.</b> Человек и природа, экологические проблемы.	10	10	-	10	-
<b>Раздел 15.</b> Физические и природные явления.	10	10	-	10	-
<b>Раздел 16.</b> Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.	14	14	-	14	-
<b>Раздел 17.</b> Достижения и инновации в области естественных наук.	10	10	-	10	-
<b>Раздел 18.</b> Участие в отраслевых выставках.	11	11	-	11	-
<b>Консультация</b>	2	2	-	2	-
<b>Дифференцированный зачет</b>	2	2	-	2	-
<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>216</b>		<b>216</b>	-

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1.	Введение; 1.Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Введение. 1.1. Знакомство.
2.	2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятия, должность, место работы и др.).	2.1. Кто есть кто.
3.	3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	3.1. Моя семья.
4.	3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	3.2. Домашние обязанности.
5.	4. Описание жилища и учебного заведения	4.1. Мой дом.

	(здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	
6.	4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	4.2. Учебное заведение.
7.	5. Распорядок дня студента.	5.1. На учебе.
8.	6. Хобби, досуг.	6.1. Мое хобби.
9.	6. Хобби, досуг.	6.2. Досуг.
10.	7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).	7.1. Инфраструктура города.
11.	7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).	7.2. Город и деревня.
12.	8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	8.1. Еда. Обычаи и традиции русской кухни.
13.	8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	8.2. Поход в немецкий ресторан.
14.	9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	9.1. Спорт, экстремальные виды спорта.
15.	9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	9.2. Олимпийское движение.
16.	10. Экскурсии и путешествия.	10.1. Путешествия.
17.	10. Экскурсии и путешествия.	10.2. Чудеса света.
18.	11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	11.1. Москва, ее прошлое и настоящее.
19.	11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	11.2. Россия – наша любимая страна.
20.	12. Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	12.1. Страны, говорящие на немецком языке.
21.	12. Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	12.2. Традиции и обычаи стран, говорящих на немецком языке.
22.	13. Научно-технический прогресс.	13.1. НТП.
23.	13. Научно-технический прогресс.	13.2. Роль НТП в жизни общества.
24.	14. Человек и природа, экологические проблемы.	14.1. Человек и природа.
25.	14. Человек и природа, экологические проблемы.	14.2. Спасая планету.
26.	15. Физические и природные явления.	15.1. Физические явления.
27.	15. Физические и природные явления.	15.2. Природные явления.
28.	16 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.	16.1. Глобальные экологические проблемы. Защита окружающей среды.

		Безопасность жизнедеятельности.
29.	17. Достижения и инновации в области естественных наук.	17.1. Достижения и инновации в области естественных наук
30.	18. Участие в отраслевых выставках.	18.1. Передача мирового опыта.
31.	18. Участие в отраслевых выставках.	18.2. Выбор профессии.
<b>Итого:</b>	<b>31</b>	

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.03 Немецкий язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Введение</b>	Роль немецкого языка в нашей жизни.	1		
<b>Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 1.1. Знакомство.</b>	Содержание учебного материала	8		
	Вводный фонетический курс. Приветствие, прощание. Представление себя и других в официальной и неофициальной обстановке.		1	
	Практическое занятие №1. Лексический материал по теме: знакомство, правила речевого этикета, фразы клише и выражения по теме. Грамматический материал: - личные местоимения; - понятие глагола связки.			
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
<b>Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 2.1. Кто есть кто.</b>	Содержание учебного материала	8		
	Внешность человека Характер человека			
	Практическое занятие №2. Лексический материал по теме: внешность, характер, личностные качества, национальность. Грамматический материал: - местоимения; - структура простого предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.			

	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1. Моя семья</b>	Содержание учебного материала		2
	Взаимоотношения в семье, между поколениями. Проблема «отцов и детей».		
	Практическое занятие №3. Лексический материал по теме: семья Грамматический материал: - Präsens	6	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 3.2. Домашние обязанности.</b>	Содержание учебного материала		2
	Домашние обязанности.		
	Практическое занятие №4. Лексический материал по теме: семья, домашние обязанности.	6	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1. Мой дом</b>	Содержание учебного материала		2
	Описание дома. Планирование обстановки дома		
	Практическое занятие №5. Лексический материал по теме: здания, мебель. Грамматический материал: - предлоги места и направления.	5	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 4.2. Учебное заведение</b>	Содержание учебного материала		2, 3
	Учебное заведение моей мечты.		
	Практическое занятие №6. Лексический материал по теме: здания, мебель, оборудование.	4	



	Грамматический материал: - множественное число существительных.		
	Контрольная работа: лексический и грамматический материал (темы 1-4)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 5. Распорядок дня студента колледжа.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1. На учебе.</b>	Содержание учебного материала		
	Распорядок дня студента. Свободное время.		
	Практическое занятие №7. Лексический материал по теме: Планирование времени (рабочий день), учеба Грамматический материал: - количественные и порядковые числительные; - предлоги времени.	10	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 6. Хобби, досуг.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 6.1. Мое хобби.</b>	Содержание учебного материала		
	Мои увлечения. Мое хобби		2
	Практическое занятие № 8. Лексический материал по теме: досуг, увлечения. Грамматический материал: - Infinitiv	7	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 6.2. Досуг.</b>	Содержание учебного материала		
	Как интересно и с пользой провести свой досуг		2
	Практическое занятие № 9. Лексический материал по теме: Искусство, музыка, кино, театр. Грамматический материал: - Indikativ.	7	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	

<b>Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Инфраструктура города	Содержание учебного материала		
	Описание местоположения. Заполнение почтовой открытки. Транспорт.		2
	Практическое занятие № 10. Лексический материал по теме: Адреса, транспорт, инфраструктура города, фразы клише (описание местоположения). Грамматический материал: - специальные вопросы.	5	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 7.2.</b> Адрес, как найти.	Содержание учебного материала		
	Карта города.		2
	Практическое занятие № 11. Лексический материал по теме: карта города. Грамматический материал: - Präteritum	4	
	Контрольные работы: лексический и грамматический материал (темы 5-7)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 8.1.</b> Еда. Обычаи и традиции русской кухни.	Содержание учебного материала		2
	Русская национальная кухня. Приготовление пищи.		
	Практическое занятие № 14. Лексический материал по теме: русская национальная кухня. Способы приготовления пищи. Грамматический материал: развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции	8	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 8.2.</b> Поход в немецкий ресторан.	Содержание учебного материала		
	Национальная немецкая кухня.		2

	Немецкий ресторан.		
	Практическое занятие № 15. Лексический материал по теме: особенности национальной немецкой кухни. В немецком ресторане. Грамматический материал по теме: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии. Существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа.	8	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 9.1..Спорт, экстремальные виды спорта</b>	Содержание учебного материала		
	Спорт на земле, на суше и в воде. В тренажерном зале.		2
	Практическое занятие № 16. Лексический материал по теме: виды спорта, спортивная терминология, в тренажерном зале. Грамматический материал: - степени сравнения прилагательных.	8	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 9.2. Олимпийское движение</b>	Содержание учебного материала		
	Олимпийские игры.		2
	Практическое занятие № 17. Лексический материал по теме: спорт. Грамматический материал: - Perfekt	8	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 10. Экскурсии и путешествия.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 10.1..Путешествия</b>	Содержание учебного материала		
	Путешествия. Страны и континенты.		2
	Практическое занятие № 18.	5	

	Лексический материал по теме: виды путешествия. Грамматический материал: - Типы предложения в немецком языке.		
	Контрольная работа: лексический и грамматический материал (темы 8-9)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 10.2.</b> Чудеса света.	Содержание учебного материала		2
	Достопримечательности мира.		
	Практическое занятие № 19. Лексический материал по теме: достопримечательности. Грамматический материал: - условные предложения.	6	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 11.1.</b> Москва ее прошлое и настоящее	Содержание учебного материала		2
	Столица России.		
	Практическое занятие № 20. Лексический материал по теме: жители Москвы, история Москвы. Грамматический материал: - утвердительные предложения.	7	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 11.2.</b> Россия – наша любимая страна	Содержание учебного материала		2
	Политическое устройство страны.		
	Практическое занятие № 21. Лексический материал по теме: символы и политическое устройство России. Грамматический материал: - Futurum.	7	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 12. Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.</b>		<b>16</b>	

<b>Тема 12.1..</b> Страны, говорящие на немецком языке.	Содержание учебного материала			
		Германия, Австрия, Швейцария.		2
	Практическое занятие № 22. Лексический материал по теме: природа и климат Германии. Грамматический материал: - страдательный залог.		8	
	Контрольная работа:		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
<b>Тема 12.2.</b> Немецкие диалекты.	Содержание учебного материала			
		Диалекты.		2, 3
	Практическое занятие № 23. Лексический материал по теме: диалекты немецкоязычных стран. Грамматический материал: - артикли с географическими названиями.		7	
	Контрольная работа: лексический и грамматический материал (темы 10-12)		1	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
<b>Раздел 13. Научно-технический прогресс.</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 13.1..</b> НТП.	Содержание учебного материала			
		Виды НТП		2
	Практическое занятие № 24. Лексический материал по теме: научно-технический прогресс. Грамматический материал: - Неопределенное местоимение man и безличное местоимение es в качестве подлежащего.		5	
	Контрольная работа:		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
<b>Тема 13.2.</b> Роль НТП в жизни общества.	Содержание учебного материала			
		Современное общество и НТП. Значение НТП в жизни общества. Изобретатели и изобретения.		2
	Практическое занятие № 25. Лексический материал по теме: НТП.		5	

	Грамматический материал: типы вопросов.		
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 14. Человек и природа, экологические проблемы.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 14.1..</b> Человек и природа.	Содержание учебного материала		
	Человек и природа. Экологические проблемы.		
	Практическое занятие № 26. Лексический материал по теме: природа. Грамматический материал: - согласование времен; - прямая и косвенная речь..	5	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 14.2.</b> Спасая планету.	Содержание учебного материала		
	Вымирающие виды животных и растений. Кто может спасти планету.		2
	Практическое занятие № 27. Лексический материал по теме: животные, растения, природа.	5	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 15. Физические и природные явления.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 15.1..</b> Физические явления.	Содержание учебного материала		
	Физические явления.		2
	Практическое занятие № 28. Лексический материал по теме: Физические явления. Грамматический материал: - Plusquamperfekt	5	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	<b>Тема 15.2.</b> Природные	Содержание учебного материала	

явления.	Природные явления.		2
	Практическое занятие № 29. Лексический материал по теме: Природные явления. Грамматический материал: - Plusquamperfekt	5	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	<b>Раздел 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.</b>		
<b>Тема 16.1.</b> Глобальные экологические проблемы. Защита окружающей среды.	Содержание учебного материала		
	Глобальные экологические проблемы. Защита окружающей среды.		
	Практическое занятие № 30. Лексический материал по теме: Глобальные экологические проблемы. Защита окружающей среды. Грамматический материал: - Сложное предложение и его виды.	6	
	Контрольная работа: лексический и грамматический материал (темы 13-15)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	<b>Тема 16.2.</b> Безопасность жизнедеятельности.	Содержание учебного материала:	
Безопасность жизнедеятельности.			
Практическое занятие № 31. Лексический материал по теме: Безопасность жизнедеятельности. Грамматический материал по теме: сложное предложение и его виды.		7	
Контрольная работа:		-	
Самостоятельная работа обучающихся:		-	
<b>Раздел 17. Достижения и инновации в области естественных наук.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 17.1.</b> Достижения и инновации в области естественных наук.	Содержание учебного материала		2
	Достижения и инновации в области естественных наук.		
	Практическое занятие № 32. Лексический материал по теме: Достижения и инновации в области естественных наук. Грамматический материал: - Типы придаточных предложений.	10	

	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Раздел 18. Участие в отраслевых выставках.</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 18.1. Участие в отраслевых выставках.</b>	Содержание учебного материала		
	Участие в отраслевых выставках. Выбор профессии.		2
	Практическое занятие № 34. Лексический материал по теме: Участие в отраслевых выставках. Моя будущая профессия. Грамматический материал: - Модальные глаголы.	11	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>216</b>	



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

	<p>помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
Чтение: - просмотровое;	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
- поисковое;	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
- ознакомительное;	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
- изучающее.	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p>

	<p>Составлять рекламные объявления.  Составлять описания вакансий.  Составлять несложные рецепты приготовления блюд.  Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.  Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.  Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).  Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.  Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах).  Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.  Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).  Готовить текст презентации с использованием технических средств.</p>
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.  Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.  Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте .  Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним .  Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.  Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).  Различать сходные по написанию и звучанию слова.  Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.  Определять происхождение слов с помощью словаря.  Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.</p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:  • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.);  • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).  Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).  Формулировать грамматические правила, в том числе с</p>

	<p>использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).          Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).          Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.          Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления.          Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).          Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливая логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста.</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.          Применять правила орфографии и пунктуации в речи.          Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов немецкого языка.          Проверять написание и перенос слов по словарю.</p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.          Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.          Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.          Соблюдать ударения в словах и фразах.          Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>
Специальные навыки и умения	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.          Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p>

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

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Немецкий язык.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- аудиторная доска.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Интернет-ресурсы:

1.«Lernen» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.passwort-deutsch.de/lernen/index.htm>

2. «Europäischer Spaziergang»[Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.users.skynet.be/bd/pe/de>

3. «Goethe Institut» [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.goethe.de/z/50/linaleo/deindex.htm>

Дополнительная литература:

1. Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей=Deutsch ur Colleges: Учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. — М.: КноРус, 2012. — 352 с.
2. Катаева, А.Г. Немецкий язык для гуманитарных специальностей: Учебник и практикум для СПО/ А.Г. Катаева, С.Д. Катаев, В.А.Гандельман.- Люберцы: Юрайт, 2015.- 318 с.
3. Паремская, Д.А. Практическая грамматика (немецкий язык): Учебное пособие/ Д.А.Паремская.- Минск: Вышэйшая школа, 2012.- 351 с.
4. Н.П.Гальцова, О.А. Батурина Немецкий язык. Учебное пособие для студентов гуманитарных университетов (специальность: психология).- Томск: Издательство «Ветер», 2002.- 247 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>– владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;</p> <p>умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;</p> <p>– достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>– сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>	<p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p><b>У.2</b> Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.</p> <p><b>У.3</b> Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <p><b>З.1</b> Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Практические занятия, участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему, составление диалога, внеаудиторная самостоятельная работа: выполнение презентации, работа со справочной литературой, оформление сообщения, контрольная работа.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>дифференцированный зачет.</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
---------------------	---------------------------------------	-------------------------

		<b>и оценки</b>
<p><b>Личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</li> <li>– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</li> <li>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает свое отношение к изучаемому языку, как к отдельному культурному феномену;</li> <li>- владеет знаниями о национальной культуре немецкого языка и о том какое влияние он оказал на развитие мировой культуры в целом;</li> <li>- анализирует собственное мнение и говорит о том, что есть и другие точки зрения, сформированные иным мировоззрением;</li> <li>- ведет диалог на изучаемом языке;</li> <li>- отвечает на вопросы по теме;</li> <li>-- анализирует цели и поставленные задачи, контролирует и корректирует свою деятельность;</li> <li>- проявляет толерантное и уважительное отношение к мнению других людей;</li> <li>- анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи.</li> </ul>	<p><b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

<p>использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;</p> <p><b>Метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</li> <li>– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</li> <li>– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно выбирает различные коммуникативные стратегии, анализирует их на предмет успешности/неуспешности;</li> <li>- показывает навыки владения проектной деятельностью, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</li> <li>- участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой;</li> <li>-отвечает на вопросы по предложенной теме, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>-создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты);</li> <li>-создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения);</li> <li>-запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме;</li> <li>-дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме.</li> </ul>	
--	--	--

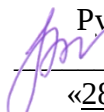


Результаты обучения (сформированные ОК, ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях, проектах); -результативно участвует в исследовательской работе.</p>	<p><b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>-выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации</p>	<p><b>Тематический:</b> оценка выполнения самостоятельной работы <b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности; - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи;</p>	<p><b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой; -отвечает на вопросы по предложенной теме, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; -создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты); -создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения); -запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме; -дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме.-выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию;</p>	<p><b>Текущий:</b> результаты учебных споров, оценка выполнения практических работ.</p> <p><b>Рубежный:</b> экспертная оценка ведения диалогов монологических высказываний на профессиональные темы;</p>

	<p>-самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет;</p> <p>-формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации.</p>	
--	---	--

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.03.«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

*среднее образование*

Асино, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.03.«Английский язык» ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Разработчик: Малушко Оксана Александровна, преподаватель английского языка

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
ФИО, учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБД.03.«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>27</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>35</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

## 1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Английский язык» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на базовом уровне.

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

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

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

### Результаты освоения учебной дисциплины:

- **личностные:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметные:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

-- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

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

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

- **предметные:**

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

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

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

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

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

#### **1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 216 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов.

#### **1.5. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
в том числе:	
Практические работы	<b>212</b>
Тееоретическое занятие	<b>2</b>
Консультация	<b>2</b>
Контрольная работа	<b>3</b>
<b>Самостоятельная работа студентов (всего)</b>	<b>0</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2 Тематический план учебной дисциплины «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка студентов в ч.	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа
		Всего	Теоретическое занятие	Практические работы	
1	2	3	4	5	6
<b>Основное содержание</b>					
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>Раздел 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	
Тема 1.1 Будем знакомы	10	10	-	10	
<b>Раздел 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	
Тема 2.1 Характеристика человека.	10	10	-	10	
<b>Раздел 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	
Тема 3.1 Генеалогическое древо	3	3	-	3	
Тема 3.2 В домашних хлопотах	3	3	-	3	
<b>Раздел 4. Описание жилища и учебного заведения - описание здания, обстановки, техники, оборудования, условий жизни.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	
Тема 4.1 Современные удобства	8	8	-	8	

<b>Тема 4.2</b> Учебное заведение моей мечты	2	2	-	2	
<b>Раздел 5.</b> <b>Распорядок дня</b> <b>студента техникума.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1</b> Расписание в техникуме.	2	2	-	2	
<b>Тема 5.2</b> Понятие и основные правила тайм - менеджмента.	2	2	-	2	
<b>Раздел 6.</b> <b>Хобби, досуг</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>	
<b>Тема 6.1</b> Хобби и вредные привычки	3	3	-	3	
<b>Тема 6.2</b> Виды увлечений	3	3	-	3	
<b>Раздел 7.</b> <b>Описание</b> <b>местоположения</b> <b>объекта (адрес, как</b> <b>найти)</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>	
<b>Тема 7.1</b> Дубльгис Асино. Маршрут для навигатора.	3	3	-	3	
<b>Тема 7.2</b> Инфраструктура города	3	3	-	3	
<b>Раздел 8.</b> <b>Еда, приготовление</b> <b>блюд, традиции</b> <b>питания</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	
<b>Тема 8.1</b> Русская национальная кухня	6	6	-	6	
<b>Тема 8.2</b> Поход в английский ресторан	6	6	-	6	
<b>Раздел 9.</b> <b>Физкультура и</b> <b>спорт, здоровый</b> <b>образ жизни</b>					
<b>Тема 9.1</b> Спорт в моей жизни	2	2	-	2	
<b>Тема 9.2</b> Олимпийское движение	1	1	-	1	
<b>Раздел 10.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	

<b>Экскурсии и путешествия</b>					
<b>Тема 10.1</b> Виды путешествия	6	6	-	6	
<b>Тема 10.2</b> Планирование поездки	6	6	-	6	
<b>Раздел 11.</b> <b>Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	
<b>Тема 11.1</b> Россия. Политическая система России	6	6	-	6	
<b>Тема 11.2</b> Государственные символы России	6	6	-	6	
<b>Раздел 12.</b> <b>Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли промышленности, достопримечательности</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	
<b>Тема 12.1</b> Великобритания.	3	3	-	3	
<b>Тема 12.2</b> США и Канада	3	3	-	3	
<b>Тема 12.3</b> Австралия	3	3	-	3	
<b>Тема 12.4</b> Новая Зеландия	3	3	-	3	
<b>Контрольная работа по разделам 10, 11, 12</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	
<b>Раздел 13</b> <b>Научно - технический прогресс</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 13.1</b> Понятие и виды НТП.	3	3		3	
<b>Тема 13.2</b>	6	6		6	

Роль компьютера в профессиональной деятельности.					
<b>Раздел 14 Человек и природа. Экологические проблемы.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 14.1</b> Загрязнение окружающей среды.	6	6		6	
<b>Тема 14.2</b> Истощение природных ресурсов.	6	6		6	
<b>Раздел 15 Физические и природные явления</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 15.1</b> Физические явления и процессы.	6	6		6	
<b>Раздел 16 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 16.1</b> Организации по охране окружающей среды в России и Англии.	6	6		6	
<b>Раздел 17 Достижения и инновации в области естественных наук.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 17.1</b> Открытия в области естественных наук	6	6		6	
<b>Раздел 18 Отраслевые выставки</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 18.1</b> Назначение отраслевых выставок. Передача мирового опыта.	6	6		6	
<b>РАЗДЕЛ 19. ВЫБОР ПРОФЕССИИ ПОВАРА, КОНДИТЕРА</b>					
Тема 19.1 Составление резюме	20	20		20	
Тема 19.2	30	30		30	

Собеседование у работодателя					
<b>РАЗДЕЛ 20. СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ</b>					
Тема 20.1 Разработка меню	9	9		9	
<b>РАЗДЕЛ 21. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.</b>	6	6		6	
Тема 21.1 Срок годности продуктов, условия их хранения.	6	6		6	
<b>Подведение итогов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	<b>3</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>	
<b>Итого по учебной дисциплине</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>214</b>	

### 2.3 Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	«Будем знакомы»
2	2	«Характеристика человека».
3	3	«Генеалогическое древо»
4	3	«В домашних хлопотах»
5	4	«Современные удобства»
6	4	«Учебное заведение моей мечты»
7	5	«Расписание в техникуме»
8	5	«Понятие и основные правила тайм – менеджмента».
9	6	«Хобби и вредные привычки»
10	6	«Виды увлечений»
11	7	«Дубльгис Асино. Маршрут для навигатора»
12	7	«Инфраструктура города»
13	8	«Русская национальная кухня»
14	8	«Поход в английский ресторан»
15	9	«Спорт в моей жизни»
16	9	«Олимпийское движение»
17	10	«Виды путешествия»
18	10	«Планирование поездки»
19	11	«Россия. Политическая система России»
20	11	«Государственные символы России»
21	12	«Великобритания».
22	12	«США и Канада»

<b>23</b>	12	«Австралия»
<b>24</b>	12	«Новая Зеландия»
<b>25</b>	13	«Понятие и виды НТП».
<b>26</b>	13	«Роль компьютера в профессиональной деятельности»
<b>27</b>	14	«Загрязнение окружающей среды»
<b>28</b>	14	«Истощение природных ресурсов».
<b>29</b>	15	«Физические явления и процессы».
<b>30</b>	16	«Организации по охране окружающей среды в России и Англии».
<b>31</b>	17	«Открытия в области естественных наук»
<b>32</b>	18	«Назначение отраслевых выставок. Передача мирового опыта»
<b>33</b>	19	«Выбор профессии повара»
<b>34</b>	20	«Сфера обслуживания»
<b>35</b>	21	«Контроль качества продукции»
<b>36</b>	Подведение итогов	
<i>Итого:</i>	<i>216ч.</i>	

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	1. Роль английского языка в нашей жизни. Выражение согласия/несогласия 2. Грамматическое правило о порядке слов в предложении.	2	3
<b>РАЗДЕЛ 1 ПРИВЕТСТВИЕ, ПРОЩАНИЕ, ПРЕДСТАВЛЕНИЕ СЕБЯ И ДРУГИХ ЛЮДЕЙ В ОФИЦИАЛЬНОЙ И НЕОФИЦИАЛЬНОЙ ОБСТАНОВКЕ</b>		3	3
<b>Тема 1.1 Будем знакомы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Элементы речевого этикета. Правила использования слов и выражений в разных ситуациях общения. 2. Грамматическое правило использования конструкции there is /there are, ее временные формы.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции. Апгрейд навыков письменной речи на примере заполнения анкеты для поездки в страну изучаемого языка по программе «Work & Travel».	2	3
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление устного монологического высказывания по предложенной теме «Представление себя в официальной обстановке».		3
<b>РАЗДЕЛ 2 ОПИСАНИЕ ЧЕЛОВЕКА (ВНЕШНОСТЬ, НАЦИОНАЛЬНОСТЬ, ОБРАЗОВАНИЕ, ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА, РОД ЗАНЯТИЙ, ДОЛЖНОСТЬ, МЕСТО РАБОТЫ И ДР.)</b>		6	3
<b>Тема 2.1 Характеристика человека.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Описание людей: внешность, характер, профессиональные качества; 2. Грамматическое правило употребления в речи имен прилагательных в положительной, сравнительной и превосходной степени сравнения. 3. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление устного монологического высказывания по предложенной теме «Качества, присущие мне как специалисту».		3
<b>Раздел 3 СЕМЬЯ И СЕМЕЙНЫЕ ОТНОШЕНИЯ, ДОМАШНИЕ ОБЯЗАННОСТИ</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 3.1 Генеалогическое древо</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Дружная семья - истинное сокровище; 2. Притяжательный падеж существительных.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Обязанности по дому. 2. Личные, притяжательные, указательные и вопросительные местоимения. 3. Неопределенные, отрицательные, возвратные и взаимные местоимения.		3
<b>Тема 3.2 В домашних хлопотах</b>	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Составление диалога-расспроса по предложенной теме.		3
	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Планировка жилья 2. Предлоги места, времени и направления.		3
<b>Раздел 4. ОПИСАНИЕ ЖИЛИЩА И УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ - ОПИСАНИЕ ЗДАНИЯ, ОБСТАНОВКИ, ТЕХНИКИ, ОБОРУДОВАНИЯ, УСЛОВИЙ ЖИЗНИ</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 4.1 Современные удобства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Планировка жилья 2. Предлоги места, времени и направления.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		3



	2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		
<b>Тема 4.2</b> <b>Учебное заведение</b> <b>моей мечты</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1. Техникум будущего. 2. Грамматическое правило образования и употребления Future Simple Tense		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Составление устного монологического высказывания по предложенной теме	1	3
<b>Раздел 5. РАСПОРЯДОК ДНЯ СТУДЕНТА ТЕХНИКУМА.</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 5.1</b> <b>Расписание в</b> <b>техникуме.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1. Распорядок дня студента. 2. Правило временного обозначения. Использование предлогов PAST, TO.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Тема 5.2</b> <b>Понятие и основные</b> <b>правила тайм -</b> <b>менеджмента.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Тайм-менеджмент. 2. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
			3
<b>РАЗДЕЛ 6. ХОББИ, ДОСУГ</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 6.1</b> <b>Хобби и вредные</b> <b>привычки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Как отличить хобби от вредной привычки? 2. Использование грамматической конструкции love, like, enjoy etc +INFINITIVE/ V-ing		

	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Тема 6.2</b> <b>Виды увлечений</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Разновидности хобби. 2. Грамматическое правило образования и употребления Present Continuous Tense.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> . Выполнение лексико-грамматических упражнений	1	3
	<b>РАЗДЕЛ 7. ОПИСАНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ ОБЪЕКТА (АДРЕС, КАК НАЙТИ)</b>		
<b>Тема 7.1</b> <b>Дубльгис Асино.</b> <b>Маршрут для навигатора.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.Разработка маршрута для навигатора. 2. Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений.		3
	<b>Тема 7.2</b> <b>Инфраструктура города</b>		
<b>Тема 7.2</b> <b>Инфраструктура города</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Время меняет облик города. 2. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости.	2	3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	1	3

	1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление диалога – расспроса, диалога этикетного характера.		
<b>РАЗДЕЛ 8. ЕДА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 8.1. Русская национальная кухня.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	-	3
	1.Рецепты русской кухни. 2.Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление устного монологического высказывания по предложенной теме «Рецепт моего фирменного блюда».		3
<b>Тема 8.2. Поход в английский ресторан.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	-	3
	1. Особенности национальной английской кухни. 2. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии. Множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков. Существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Подготовка материала для ролевой игры.		3
<b>РАЗДЕЛ 9. ФИЗКУЛЬТУРА И СПОРТ, ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ</b>		<b>9</b>	<b>3</b>
<b>Тема 9.1 Спорт в моей жизни</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Спорт на земле, на суше и в воде 2. Грамматическое правило образования и использования Past Simple Tense. 3. Грамматическая конструкция <i>used to + infinitive, used to + the infinitive structure</i> 4. Правильные и неправильные глаголы.		
	<b>Практические занятия</b>	4	

	Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление диалога – расспроса, диалога этикетного характера.		3
<b>Тема 9.2 Международное олимпийское движение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1. История олимпийских игр. 2. The Present Perfect и The Past Perfect vs The Past Simple		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		3
<b>Раздел 10. ЭКСКУРСИИ И ПУТЕШЕСТВИЯ.</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 10.1 Виды путешествия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Преимущества и недостатки различных видов путешествия 2. Употребление артикля с географическими названиями.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Тема 10.2. Планирование поездки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Деловая поездка. 2. Времена группы Perfect Continuous.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		3

	2. Составление диалога – расспроса, диалога этикетного характера.		
<b>Раздел 11. РОССИЯ, ЕЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ СИМВОЛЫ, ГОСУДАРСТВЕННОЕ И ПОЛИТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 11.1 Россия – моя любимая страна</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>
	1. Интересные факты о России. 2. Инфинитив, его формы.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Подготовка материала для презентации по предложенной теме.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 11.2 Политическая система России</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>
	1. Механизм и структура политической системы России. 2. Функции герундия.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме. 2. Продолжение сбора информации для презентации.		<b>3</b>
<b>Раздел 12. АНГЛОГОВОРЯЩИЕ СТРАНЫ, ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ, КЛИМАТ, ФЛОРА И ФАУНА, НАЦИОНАЛЬНЫЕ СИМВОЛЫ, ГОСУДАРСТВЕННОЕ И ПОЛИТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО, НАИБОЛЕЕ РАЗВИТЫЕ ОТРАСЛИ ЭКОНОМИКИ, ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ.</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 12.1. Великобритания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>
	1. Географические и климатические особенности, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли промышленности.		
	<b>Практические занятия</b> Выполнение лексических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		<b>3</b>

	2. Составление диалога – расспроса, диалога этикетного характера.		
<b>Тема 12.2 США и Канада</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли промышленности. 2. Американский и канадский вариант английского языка.		
	<b>Практические занятия</b> Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста. Выполнение лексических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Составление устного монологического высказывания по предложенной теме.		3
<b>Тема 12.3 Австралия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики 2. Особенности австралийского английского языка.		
	<b>Практические занятия</b> Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Подготовка материала для виртуальной экскурсии по достопримечательностям предложенной англоязычной страны.	1	3
<b>Тема 12.4. Новая Зеландия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики. 2. Особенности новозеландского варианта английского языка.		
	<b>Практические занятия</b> Выполнение лексических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции. Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста.	2	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Подготовка к представлению виртуальной экскурсии по достопримечательностям предложенной англоязычной страны		3
<b>Раздел 13. НАУЧНО - ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС</b>		<b>9</b>	<b>3</b>
<b>Тема 13.1.</b> <b>Понятие и виды НТП.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Влияние НТП на жизнь современного человека. 2. Сложное дополнение и т.н. «сложное подлежащее»		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Тема 13.2</b> <b>Роль компьютера в профессиональной деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности. 2. Конструкции с причастием и независимый причастный оборот.	-	3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		3
<b>Раздел 14. ЧЕЛОВЕК И ПРИРОДА. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ.</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 14.1</b> <b>Загрязнение окружающей среды.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Решение проблемы, связанной с загрязнением природы. 2. Пассивный залог. Формы глагола в пассивном залоге.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Тема 14.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3

<b>Истощение природных ресурсов.</b>	1. Необдуманная трата природных ресурсов. 2. Употребление пассивного залога.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Составление устного монологического высказывания по предложенной теме. 2. Подготовка материала для презентации по предложенной теме.		3
<b>Раздел 15. ФИЗИЧЕСКИЕ И ПРИРОДНЫЕ ЯВЛЕНИЯ</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 15.1 Физические явления и процессы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Самые необычные и редкие природные явления. 2. Условные предложения I, II и III типов.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Чтение и реферирование аутентичного текста по предложенной теме.		3
<b>Раздел 16. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 16.1 Организации по охране окружающей среды в России и Англии.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. ВООП, Гринпис. 2. Сложное предложение и его виды.		3
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Составление диалога – расспроса, диалога этикетного характера.		3
<b>Раздел 17. ДОСТИЖЕНИЯ И ИННОВАЦИИ В ОБЛАСТИ ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК.</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 17.1. Открытия в области</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Генная инженерия.		



естественных наук	2. Сослагательное наклонение и его образование.		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Чтение и реферирование научно-публицистического текста.	2	
<b>Раздел 18. ОТРАСЛЕВЫЕ ВЫСТАВКИ</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 18.1.</b> <b>Назначение</b> <b>отраслевых выставок.</b> <b>Передача мирового опыта.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	1. Передача мирового опыта посредством отраслевых выставок. 2. Модальные глаголы. Глаголы, способные выступать в модальном значении		
	<b>Практические занятия</b> Изучение, коррекция, повторение и закрепление грамматики. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Сбор материала для проекта самопрезентации.		3
<b>РАЗДЕЛ 19. ВЫБОР ПРОФЕССИИ ПОВАРА, КОНДИТЕРА</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
<b>Тема 19.1</b> <b>Составление резюме</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	3
	Профессиональные качества. Ведение деловой переписки.		
	<b>Практические занятия:</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков делового письма. Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста.	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Подготовка материала для проекта самопрезентации.		3
<b>Тема 19.2</b> <b>Собеседование у работодателя</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	Ведение деловых переговоров		
	<b>Практические занятия:</b> Развитие навыков диалогической речи. Развитие коммуникативной компетенции. Развитие умений в чтении с различными стратегиями.	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Сбор материала и подготовка к устной защите проекта самопрезентации.		3
<b>РАЗДЕЛ 20. СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ.</b>		<b>9</b>	<b>3</b>
<b>Тема 20.1</b> <b>Разработка меню.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	3
	Подбор блюд для меню.		

	<b>Практические занятия</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков устной монологической речи. Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста.	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Реферирование научно-публицистического текста. 2. Составление словаря профессиональных терминов.		3
<b>РАЗДЕЛ 21. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.</b>		<b>9</b>	<b>3</b>
<b>Тема 21.1</b> <b>Срок годности</b> <b>продуктов, условия их</b> <b>хранения.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	3
	Организация хранения и контроль запасов сырья.		
	<b>Практические занятия</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков устной монологической речи. Развитие умений в чтении с различными стратегиями. Развитие умений высказать свое мнение о проблеме с опорой на информацию из текста. Развитие навыков спонтанного говорения.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> 1. Составление диалога. 2. Составление словаря профессиональных терминов.		3
<b>Итоговое повторение</b> <b>Самостоятельная работа студентов</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений.		<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>216</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.                      Извлекать необходимую информацию.                      Отделять объективную информацию от субъективной.                      Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.                      Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.                      Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.                      Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.                      Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.                      Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</p>
<p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• монологическая речь</li> </ul>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.                      Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.                      Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.                      Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.                      Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.                      Составлять вопросы для интервью.                      Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• диалогическая речь</li> </ul>	<p>Уточнять и дополнять сказанное.                      Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.                      Соблюдать логику и последовательность высказываний.                      Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.                      Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог-обмен информацией, диалог - обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.                      Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.                      Проводить интервью на заданную тему.</p>

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

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

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

	<p>Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного.</p>
Специальные навыки и умения	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по социально-экономическим дисциплинам

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места для студентов и преподавателя, аудиторная доска;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия);
- наглядные пособия (схемы, таблицы, карты);
- авторский комплект компьютерных презентаций.

Технические средства обучения: ПЭВМ.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014;
2. 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., 2015;
3. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б., Английский язык для технических специальностей: учебник английского языка для учреждений СПО. —3-е изд., стер. — М., 2013.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015 Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.
8. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и



- грамматический мультимедийный справочник-тренажер).
9. Andrew Littlejohn. Company to Company. Students' Book. – Cambridge University Press, 2008, p.129
  10. Business Letters for Business People. National Press Publications, Inc., 2002, p.278
  11. Robert W. Bly. Letter Writing Handbook. – Webster's New World, 2004, p.603
  12. Ruth Gairns and Stuart Redman. Basic Oxford Word Skills. – Oxford University Press, 2008, p.254
  13. Ruth Gairns and Stuart Redman. Intermediate Oxford Word Skills. – Oxford University Press, 2008, p.256
  14. Ruth Gairns and Stuart Redman. Advanced Oxford Word Skills. – Oxford University Press, 2009, p.258
  15. Ruth Gairns and Stuart Redman. Idioms and Phrasal Verbs. Intermediate Oxford Word Skills. – Oxford University Press, 2011, p.194
  16. Virginia Evans – English Grammar Book. **Round-Up 1**/Publishing house: Longman, 2006, p. 163
  17. Virginia Evans – English Grammar Book. **Round-Up 2**/Publishing house: Longman, 2006, p. 163

### Интернет-ресурсы

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
4. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
6. <http://busyteacher.org/>
7. <http://window.edu.ru/>
8. <https://www.examttime.com/>
9. <http://www.freebookezz.com/lookup.php?q=innovation+teaching+english>
10. <http://www.edudemic.com/>
11. <http://www.freebookezz.com/lookup.php?q=innovation+teaching+english>
12. <http://www.filolingvia.com/>
13. <http://www.gogeometry.com/english>
14. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
15. [https://elt.oup.com/learning\\_resources](https://elt.oup.com/learning_resources)
16. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
17. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
18. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
19. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
20. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
21. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
22. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
23. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
24. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
25. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
26. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
27. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
28. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
29. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
30. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
31. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
32. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
33. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
34. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
35. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
36. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
37. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
38. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
39. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
40. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
41. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
42. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
43. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
44. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
45. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
46. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
47. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
48. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
49. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
50. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
51. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
52. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
53. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
54. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
55. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
56. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
57. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
58. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
59. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
60. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
61. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
62. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
63. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
64. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
65. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
66. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
67. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
68. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
69. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
70. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
71. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
72. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
73. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
74. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
75. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
76. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
77. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
78. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
79. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
80. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
81. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
82. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
83. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
84. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
85. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
86. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
87. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
88. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
89. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
90. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
91. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
92. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
93. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
94. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
95. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
96. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
97. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
98. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
99. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)
100. [http://www.pearsonlongman.com/intelligent\\_business/teachers\\_resource.html](http://www.pearsonlongman.com/intelligent_business/teachers_resource.html)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

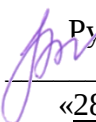
Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;</p> <p>умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</p> <p>– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>– сформированность умения использовать</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>Самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения. Организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты. Ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.</p> <p>Вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; уметь проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению.</p> <p>Иметь готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Владеть коммуникативной иноязычной компетенцией, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>Владеть широким представлением о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры.</p> <p>Владеть навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной</p>	<p>Практические занятия, участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему, составление диалога, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата, выполнение презентации, участие в ролевых играх, разработка индивидуальных проектных заданий, работа со справочной литературой, оформление сообщения, контрольная работа.</p>

английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	коммуникации. Иметь ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры. Иметь представление о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран	
---	---	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК, ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях, проектах); -результативно участвует в исследовательской работе.	<b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ.
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации	<b>Тематический:</b> оценка выполнения самостоятельной работы <b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ.
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности; - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи;	<b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-отвечает на вопросы по предложенной теме, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>-создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты);</li> <li>-создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения);</li> <li>-запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме;</li> <li>-дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме.- выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию;</li> <li>-самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет;</li> <li>-формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации.</li> </ul>	<p><b>Текущий:</b> результаты учебных споров, оценка выполнения практических работ.</p> <p><b>Рубежный:</b> экспертная оценка ведения диалогов монологических высказываний на профессиональные темы;</p>
--	---	--

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.04 МАТЕМАТИКА**

*среднее общее образование*

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Глушкова Г.Г., преподаватель математики и физики

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>252</b>				
• теоретические	215				
• практические	28				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	7				
• дифференцированный зачёт	-				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	<b>-</b>				
<b>4. Производственная практика</b>	<b>-</b>				
<b>Итого:</b>	<b>252</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	20
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	27
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	28



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее - «Математика») предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии: **43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС/ППССЗ с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

## 1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

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

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

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

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

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

– геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

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

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего

общего образования и входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы. Изучается на базовом уровне.

#### **1.4. Результаты освоения общеобразовательной дисциплины:**

Содержание программы «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание средствами математики культуры личности: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимание значимости математики для общественного прогресса;
- развитие логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, развития математического мышления и интуиции, творческих способностей на уровне, необходимом для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;
- овладение устным и письменным математическим языком, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения естественнонаучных дисциплин, для продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;
- формирование представлений об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов.
- систематизация сведений о числах; формирование представлений о расширении числовых множеств от натуральных до комплексных как способе построения нового математического аппарата для решения задач окружающего мира и внутренних задач математики; совершенствование техники вычислений;
- развитие представлений о вероятностно-статистических закономерностях в окружающем мире;
- совершенствование математического развития до уровня, позволяющего свободно применять изученные факты и методы при решении задач из различных разделов курса, а также использовать их в нестандартных ситуациях;
- формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных дисциплин, углубление знаний об особенностях применения математических методов к исследованию процессов и явлений в природе и обществе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

1. сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
2. понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
3. развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
4. овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
5. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
6. готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

7. готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
8. отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• **метапредметных:**

1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
2. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
3. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
4. готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
5. владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
6. владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
7. целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

1. сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
2. сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
3. владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
4. владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
5. сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
6. владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
7. сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

8. владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

З.1 основные понятия и методы математического анализа, основные численные методы решения прикладных задач;

**уметь:**

У.1 решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;

У.2 решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;

У.3 решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;

У.4 находить функцию распределения случайной величины;

У.5 находить аналитическое выражение производной по табличным данным;

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:*

*- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа;*

**1.6. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по математике**

Изменений нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	252
<i>Самостоятельная работа</i>	
Объем образовательной программы	252
в том числе:	
теоретическое обучение	215
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	28
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	
контрольная работа	7
Консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения (указать нужное)			Внеаудиторная самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
<b>Раздел 1. Алгебра</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	<b>4</b>	
Тема 1.1. Развитие понятия о числе	8	8	-	-	
Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы	24	24	-	4	
<b>Раздел 2. Основы тригонометрии</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	<b>5</b>	
Тема 2.1. Основные понятия	8	8	-	-	
Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества	6	6	-	-	
Тема 2.3. Преобразования простейших	6	6	-	-	
Тема 2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	12	12	-	5	
<b>Раздел 3. Функции</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	-	<b>6</b>	
Тема 3.1. Основные сведения о функциях	8	8	-	-	
Тема 3.2. Элементарные функции и их графики	14	14	-	6	
<b>Раздел 4. Начала математического анализа</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	-	<b>6</b>	
Тема 4.1. Последовательности	6	6	-	-	
Тема 4.2. Производная	18	18	-	4	
Тема 4.3. Первообразная. Интеграл	16	16	-	2	
<b>Раздел 5. Уравнения и неравенства</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	-	<b>3</b>	
Тема 5.1. Классификация уравнений и неравенств. Приемы и методы решения	22	22	-	3	
<b>Раздел 6. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	-	
Тема 6.1. Элементы комбинаторики	14	14	-	-	
Тема 6.2. Элементы теории вероятностей	10	10	-	-	
Тема 6.3. Элементы математической статистики	8	8	-	-	
<b>Раздел 7. Геометрия</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	-	<b>4</b>	
Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве	18	18	-	2	
Тема 7.2. Многогранники	16	16	-	-	
Тема 7.3. Тела и поверхности	8	8	-	-	

вращения					
Тема 7.4. Координаты и векторы	20	20	-	-	
Тема 7.5. Измерения в геометрии	6	6	-	2	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.
2	1	Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений.
3	2	Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.
4	3	Решение показательных, логарифмических, тригонометрических уравнений и неравенств.
5	4	Производная: механический и геометрический смысл производной.
6	4	Нахождение уравнения касательной к графику функции.
7	4	Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.
8	5	Решение систем уравнений и неравенств с двумя неизвестными
9	7	Вычисление перпендикуляра и наклонной к плоскости.
10	7	Вычисление объема многогранников и тел вращения
<b>итого</b>	<b>28</b>	

## 2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>			2		
<b>РАЗДЕЛ 1. АЛГЕБРА</b>			32		
<b>Тема 1.1. Развитие понятия о числе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	ОК 01-02, 04-05,09	
	1. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Арифметические действия над числами. <i>Приближенные вычисления.</i> Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений. <i>Комплексные числа.</i>	2			
<b>Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	24	ОК 01-02, 04-05,09	
	1. <b>Корни и степени.</b> Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. <i>Свойства степени с действительным показателем.</i> <b>Логарифм. Логарифм числа.</b> Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. <b>Преобразование алгебраических выражений.</b> Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				4
	<b>Практическая работа №1.</b> Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.				2
	<b>Практическая работа №2.</b> Вычисление и сравнение логарифмов.				2



	Логарифмирование и потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений.			
<b>Контрольная работа №1 по теме «Корни, степени, логарифмы»</b>			1	
<b>РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>			32	
<b>Тема 2. 1. Основные понятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	ОК 01-02, 04-05,09
	1. Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Основные тригонометрические тождества.	2,3		
<b>Тема 2. 2. Основные тригонометрические тождества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	ОК 01-02, 04-05,09
	1. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения <i>Формулы половинного угла.</i>	2,3		
<b>Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	ОК 01-02, 04-05,09
	1. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. <i>Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.</i>	2		
<b>Тема 2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	ОК 01-02, 04-05,09
	1. Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс. Простейшие тригонометрические уравнения. <i>Простейшие тригонометрические неравенства</i>	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		5	
	<b>Практическая работа №3.</b> Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.		5	
<b>Контрольная работа №2 по теме «Основы тригонометрии»</b>			1	
<b>РАЗДЕЛ 3. ФУНКЦИИ</b>			22	

<b>Тема 3. 1. Основные сведения о функциях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-02, 04- 05,09</b>	
	1. <b>Функции.</b> Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. <b>Свойства функции.</b> Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции. <b>Обратные функции.</b> Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.	2,3			
<b>Тема 3. 2. Элементарные функции и их графики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>11</b>	<b>ОК 01-02, 04- 05,09</b>	
	1. Степенная функция с натуральным показателем, ее свойства и график. Графики дробно-линейных функций. Тригонометрические функции, их свойства и графики, периодичность, основной период. Показательная функция (экспонента), ее свойства и график. Логарифмическая функция, ее свойства и график. Преобразования графиков: параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>				2
	<b>Практическая работа №4.</b> Решение показательных, логарифмических, тригонометрических уравнений и <i>неравенств</i> .				2
<b>Контрольная работа №3 по теме «Функции»</b>			1		
<b>РАЗДЕЛ 4. НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b>			<b>40</b>		
<b>Тема 4. 1. Последовательности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01-02, 04- 05,09</b>	

	1. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.	2,3			
<b>Тема 4. 2. Производная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>	
	1. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>4</b>
	<b>Практическая работа №5.</b> Производная: механический и геометрический смысл производной.				2
	<b>Практическая работа №6.</b> Нахождение уравнения касательной к графику функции.				2
<b>Тема 4. 3. Первообразная. Интеграл</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>13</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>	
	1. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>2</b>
	<b>Практическая работа №7.</b> Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.				2
<b>Контрольная работа №4 по теме «Начала математического анализа»</b>			<b>1</b>		
<b>РАЗДЕЛ 5. УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b>			<b>22</b>		
<b>Тема 5. 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>			

<b>Классификация уравнений и неравенств. Приемы и методы решения</b>	<b>Уравнения и системы уравнений.</b> Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). <b>Неравенства.</b> Рациональные, иррациональные, показательные и <i>тригонометрические</i> неравенства. Основные приемы их решения. <b>Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.</b> Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. <b>Прикладные задачи</b> Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.	<b>освоения</b> 2,3	<b>18</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	2		
	<b>Практическая работа №8.</b> Решение систем уравнений и неравенств с двумя неизвестными	3		
	<b>Контрольная работа №5</b> по теме «Уравнения и неравенства»	1		
<b>РАЗДЕЛ 6. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ</b>			<b>32</b>	
<b>Тема 6.1. Элементы комбинаторики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	2,3		
<b>Тема 6.2. Элементы теории вероятностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о	2		

	законе больших чисел.			
<b>Тема 6.3. Элементы математической статистики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.	2		
<b>РАЗДЕЛ 7. ГЕОМЕТРИЯ</b>			<b>68</b>	
<b>Тема 7. 1. Прямые и плоскости в пространстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №9. Вычисление перпендикуляра и наклонной к плоскости.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 7. 2. Многогранники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).	2,3		

<b>Тема 7. 3. Тела и поверхности вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.	2,3	7	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
<b>Контрольная работа №6 по теме «Многогранники и тела вращения»</b>			<b>1</b>	
<b>Тема 7. 4. Координаты и векторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2,3		
<b>Тема 7.5. Измерения в геометрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 01-02, 04-05,09</b>
	1. Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №10. Вычисление объема многогранников и тел вращения</b>		<b>2</b>	
<b>Контрольная работа №7 по теме «Измерения в геометрии»</b>			<b>1</b>	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.
<b>АЛГЕБРА</b>	
<b>Развитие понятия о числе</b>	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы).
<b>Корни, степени и логарифмы</b>	Ознакомление с понятием корня $n$ -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня $n$ -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты.
<b>Преобразование алгебраических выражений</b>	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.
<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>	

<b>Основные понятия</b>	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи.
<b>Основные тригонометрические тождества</b>	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.
<b>Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения.
<b>Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства</b>	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.
<b>Арксинус, арккосинус, арктангенс числа</b>	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений.
<b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b>	
<b>Функции. Понятие о непрерывности функции</b>	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции.



<p><b>Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях</b></p>	<p>Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции.</p>
<p><b>Обратные функции</b></p>	<p>Изучение <i>понятия обратной функции</i>, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции.</p>
<p><b>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции</b></p>	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. <i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i> Выполнение преобразования графиков</p>
<p><b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b></p>	

<b>Последовательности</b>	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. <i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечно числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p>
<b>Производная и ее применение</b>	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.</p>
<b>Первообразная и интеграл</b>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.</p> <p>Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона-Лейбница.</p> <p>Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.</p> <p>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.</p>
<b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b>	

<p><b>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</b></p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
<p><b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ</b></p>	
<p><b>Основные понятия комбинаторики</b></p>	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач.</p> <p>Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики.</p>
<p><b>Элементы теории вероятностей</b></p>	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.</p>
<p><b>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)</b></p>	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик.</p>
<p><b>ГЕОМЕТРИЯ</b></p>	
<p><b>Прямые и плоскости в пространстве</b></p>	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей.</p> <p>Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и</p>

	<p>плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин.</p> <p>Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. <i>Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</i></p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур.</p>
<p><b>Многогранники</b></p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.</p> <p>Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды.</p> <p>Применение фактов и сведений из планиметрии.</p> <p>Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач.</p>
<p><b>Тела и поверхности вращения</b></p>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.</p> <p>Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.</p> <p>Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач на тела</p>

	<p>вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.</p>
<b>Измерения в геометрии</b>	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел.</p>
<b>Координаты и векторы</b>	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов.</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики и математики».

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

#### **Средства обучения:**

- комплект учебно-методической документации по математике (учебники, сборники задач, дидактические материалы, тестовые задания);
- наглядные пособия:
  - комплекты учебных таблиц (корень  $n$  – ой степени, тригонометрические функции, формулы сложения, таблица производных, таблица интегралов, объемы многогранников);
  - макеты многогранников и тел вращения.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. - М., 2014.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. - М., 2014.
3. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10-11 классы. – М.: Просвещение, 2014.

#### **Дополнительная литература:**

1. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие. - М., 2012.
2. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационные, тренировочные и контрольные материалы [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</li> <li>– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</li> <li>– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>– владение</li> </ul>	<p><b>умения:</b></p> <p>У.1 решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;</p> <p>У.2 решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;</p> <p>решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;</p> <p>У.3 находить функцию распределения случайной величины; находить аналитическое выражение производной по табличным данным;</p> <p><b>знания:</b></p> <p>З.1 основные понятия и методы математического анализа, основные численные методы решения прикладных задач.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка на экзамене.</p>

<p>стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</li> <li>– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</li> <li>– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики</li> </ul>		
---	--	--



случайных величин; – владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.		
--	--	--

Результаты обучения (личностные, метапредметные)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</li> <li>– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>воспитание</b> средствами математики культуры личности: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимание значимости математики для общественного прогресса;</li> <li>– <b>развитие</b> логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения,</li> <li>– <b>развитие</b> математического мышления и интуиции, творческих способностей на уровне, необходимом для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>– совершенствование техники вычислений;</li> <li>– <b>формирование</b> представления об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов.</li> <li>– <b>формирование</b> способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных дисциплин, углубление знаний об</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка на экзамене.</p>

<p>математической подготовки;  – готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;  – готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;  – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;  – отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>особенностях применения математических методов к исследованию процессов и явлений в природе и обществе.</p>
<p><b>метапредметные:</b></p>	
<p>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p>	

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

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

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

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

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

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность

и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

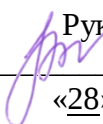
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.05 ИСТОРИЯ**

*среднее общее образование*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины История, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Разработчик:

Пашинова Е.А., преподаватель истории и обществознания  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>180</b>				
• теоретические	99				
• практические	72				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	5				
• дифференцированный зачёт	2				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>180</b>				



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ</b>	<b>35</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>51</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>53</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины **История** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»**, базовой подготовки, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на базовом уровне.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Результаты освоения учебной дисциплины:

• **личностные:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и

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

• **метапредметные:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

• **предметные:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

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

- У.1 осуществлять поиск исторической информации в источниках разного типа;
- У.2 анализировать исторический источник (авторство, время, цели);
- У.3 анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, схема, аудиовизуальный ряд);
- У.4 устанавливать причинно – следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- У.5 участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, аргументировано формировать свою позицию;
- У.6 представлять результаты своей работы в формах конспекта, реферата, эссе, рецензии, таблицы.

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

- 3.1 основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;

- 3.2 периодизацию всемирной и отечественной истории;
- 3.3 современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- 3.4 историческую обусловленность современных общественных процессов;
- 3.5 особенности исторического пути России, её роль в мировом сообществе.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов **общих компетенций**, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **180 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**.

#### **1.5. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по истории:**

*Изменения:* максимальной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**, в том числе практической работы **72 часа**.

*Основания:* в соответствии с учебным планом.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
в том числе:	
практические работы	72
<i>Промежуточная аттестация по окончании изучения дисциплины – дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия.	2	2		2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИЯ ДРЕВНЕГО МИРА</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	
Темы 2.1. Древнейшие государства. Древняя Греция.	4	4		2	
Тема 2.2. Древний Рим.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>2</b>	
Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.	2	2			
Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Византийская империя. Восток в Средние века.	4	4		2	
Тема 3.3. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма.	2	2			
Тема 3.4. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>6</b>	
Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение.	4	4		2	
Тема 4.2. Раздробленность на Руси. Монгольское завоевание и его последствия.	4	4		2	

Тема 4.3. Начало возвышения Москвы.	4	4	2	2	
<b>РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVI-XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>2</b>	
Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.	4	4		2	
Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.	2	2			
Тема 5.3. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI-XVIII ВЕКАХ</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>6</b>	
Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах.	6	6		4	
Тема 6.2. Англия в XVII-VIII веках. Страны Востока в XVI-XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.	6	6		2	
Тема 6.3. Международные отношения в XVII-XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха просвещения.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII-XVIII ВЕКОВ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.	4	4		2	
Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Внутренняя и Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>4</b>	
Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия.	4	4		2	
Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки.	4	4		2	
Тема 8.3. Развитие	2	2			

западноевропейской культуры.					
<b>РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>4</b>	
Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I.	6	6		2	
Тема 10.2. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60-70х годов XIX века. Контрреформы.	4	4		2	
Тема 10.3. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>8</b>	
Тема 11.1. Мир в начале XX века.	2	2			
Тема 11.2. Пробуждение Азии в начале XX века.	2	2			
Тема 11.3. Россия на рубеже XIX-XX веков.	2	2		2	
Тема 11.4. Революция 1905-1907 годов в России.	2	2			
Тема 11.5. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов.	4	4		2	
Тема 11.6. Первая мировая война и общество.	2	2			
Тема 11.7. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.	4	4		2	
Тема 11.8. Гражданская война в России.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 12. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>6</b>	
Тема 12.1. Европа и США. Недемократические режимы.	4	4		2	
Тема 12.2. Международные отношения.	2	2			
Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.	4	4		2	



Тема 12.4. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство в 1920-1930-е годы.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>8</b>	
Тема 13.1. Накануне мировой войны.	4	4		2	
Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.	8	8		4	
Тема 13.3. Второй период Второй мировой войны.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 14. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX – НАЧАЛЕ XXI ВЕКА</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>6</b>	
Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».	4	4		2	
Тема 14.2. Страны Восточной Европы.	4	4		2	
Тема 14.3. Крушение колониальной системы Индия, Пакистан, Китай.	4	4		2	
Тема 14.4. Страны Латинской Америки.	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945-1991 ГОДЫ</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>8</b>	
Тема 15.1. СССР в послевоенные годы.	4	4		2	
Тема 15.2. СССР в 1950-х - начале 1960-х годов.	4	4		2	
Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов	4	4		2	
Тема 15.4. СССР в годы перестройки.	4	4		2	
<b>РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX-XXI ВЕКОВ</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	
Тема 16.1. Формирование российской государственности	2	2			
Тема 16.2. Восточное направление внешней политики России	4	4		2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>		<b>72</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	<b>Практическая работа №1.</b> Семинар. Неолитическая революция на территории современной России.
2	2	<b>Практическая работа №2.</b> Просмотр и анализ презентации «Великая греческая колонизация и ее последствия».
3	3	<b>Практическая работа №3.</b> Семинар. Китайская культура и ее влияние на соседние народы.
4	4	<b>Практическая работа №4.</b> Семинар на тему «Крещение Руси: причины, основные события, значение».
5	4	<b>Практическая работа №5.</b> 1. Просмотр DVD фильма «Монгольское нашествие». 2. Выполнение письменных заданий по теме.
6	4	<b>Практическая работа №6.</b> Куликовская битва, ее значение
7	5	<b>Практическая работа №7.</b> Дискуссия. Опричнина, споры о ее смысле.
8	6	<b>Практическая работа №8.</b> Просмотр презентации «Искусство стран Северного Возрождения».
9	6	<b>Практическая работа №9.</b> Семинар на тему «Высокое Возрождение в Италии».
10	6	<b>Практическое занятие № 10.</b> Итоги, характер и значение Английской революции.
11	7	<b>Практическая работа №11.</b> Итоги и цена преобразований Петра Великого.
12	7	<b>Практическая работа №12.</b> Семинар на тему: «Присоединение и освоение Крыма и Новороссии».
13	8	<b>Практическая работа №13.</b> Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.
14	8	<b>Практическая работа №14.</b> Семинар. Гражданская война в США.
15	9	<b>Практическая работа №15.</b> Семинар. Революция Мэйдзи и ее последствия.
16	10	<b>Практическая работа №16.</b> Просмотр и анализ презентации «Отечественная война 1812 года». Планы сторон, основные этапы и сражения войны.
17	10	<b>Практическая работа №17.</b> Семинар. Значение отмены крепостного права в России.
18	11	<b>Практическая работа №18.</b> Работа с интернет-ресурсами по теме: Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Русско-японская война 1904-1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. 2. Письменные ответы на вопросы по теме.
19	11	<b>Практическая работа №19.</b> Дебаты на тему « Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны»
20	11	<b>Практическая работа №20.</b> Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в

		1917 году.
21	11	<b>Практическая работа №21.</b> Просмотр и анализ презентации на тему «Россия в годы Гражданской войны».
22	12	<b>Практическая работа №22.</b> Семинар на тему «Гражданская война в Испании».
23	12	<b>Практическая работа №23.</b> Анализ сущности нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. СССР в 1917-1920 гг.
24	12	<b>Практическая работа №24.</b> Характеристика Стахановского движения. Значение.
25	13	<b>Практическая работа №25.</b> Семинар на тему «Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне».
26	13	<b>Практическая работа №26.</b> Просмотр и анализ презентации «Дети войны».
27	13	<b>Практическая работа №27.</b> Беседа. Историческое значение Московской битвы.
28	13	<b>Практическая работа №28.</b> Работа с картой. Анализ военных действий Сталинградской битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.
29	14	<b>Практическая работа №29.</b> Семинар. Создание ООН и ее деятельность.
30	14	<b>Практическая работа №30.</b> Просмотр и краткий анализ кинохроники на тему «Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито».
31	14	<b>Практическая работа №31.</b> Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.
32	15	<b>Практическая работа №32.</b> Семинар. Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.
33	15	<b>Практическое занятие №33.</b> Беседа. XX съезд КПСС и его значение.
34	15	<b>Практическая работа №34.</b> Семинар. «Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты».
35	15	<b>Практическая работа №35.</b> Составление и анализ схемы «Политика гласности в СССР и ее последствия».
36	16	<b>Практическая работа №36.</b> Семинар на тему: «Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты».
<b>Итого: 36</b>		

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОДБ.05 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
Введение	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1 Историческое знание, его достоверность и источники. Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории. Вспомогательные исторические дисциплины.		1
<b>РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>		2	
Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<b>Практическая работа №1.</b> Семинар. Неолитическая революция на территории современной России.	2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИЯ ДРЕВНЕГО МИРА</b>		6	
Темы 2.1. Древнейшие государства. Древняя Греция	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	1 Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира. Специфика Древнеегипетской цивилизации. Города государства Шумеры. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Харалппская цивилизация Индии. Формирование древнекитайской цивилизации. Особенности географического положения и природы Греции. Микенская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции.		2
	<b>Практическая работа №2.</b> Просмотр и анализ презентации «Великая греческая колонизация и ее последствия».	2	
Тема 2.2. Древний Рим.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1 Рим в период правления царей. Рождение Римской республики. Борьба патрициев		2

	и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Система управления в Римской республике. Внутривластная борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.		
<b>РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	2 Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Арабы. Мухаммед и его учение.		
<b>Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Византийская империя. Восток в Средние века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан.		2
	<b>Практическая работа №3.</b> Семинар. Китайская культура и ее влияние на соседние народы.	2	
<b>Тема 3.3. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные		2

феодализма.	отношения. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.		
<b>Тема 3.4. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.	2	2
<b>РАЗДЕЛ 4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ</b>		12	
<b>Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия. Общественное устройство. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев – центры древнерусской государственности. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полудье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. Начало правления князя Владимира Святославовича. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. <b>Практическая работа №4.</b> Семинар на тему «Крещение Руси: причины, основные события, значение».	4	2
<b>Тема 4.2. Раздробленность на Руси. Монгольское завоевание и его последствия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. <b>Практическая работа №5.</b> 1. Просмотр DVD фильма «Монгольское нашествие». 2. Выполнение письменных заданий по теме.	4	2

<b>Тема 4.3. Начало возвышения Москвы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви.		2
	<b>Практическая работа №6.</b> Куликовская битва, ее значение.		2	
<b>РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVI-XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.		2
	<b>Контрольная работа №1.</b> Электронное тестирование по разделам 1,2,3,4,5.			
<b>Практическая работа №7.</b> Дискуссия. Опричнина, споры о ее смысле.		2		
<b>Тема 5.2. Смутное время начала XVII века</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	
	1	Царствование Б.Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И.Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д.Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых		2
<b>Тема 5.3. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	
	1	Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской		2

	империей.		
<b>РАЗДЕЛ 6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI-XVIII ВЕКАХ</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1 Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. Возрождение и гуманизм в Западной Европе». Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. «Гуманизм и новая концепция человеческой Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре.2. Письменные ответы на вопросы по теме. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IX. Людовик XIV – «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII-XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.		2
	<b>Практическая работа №8.</b> Просмотр презентации «Искусство стран Северного Возрождения».	2	
	<b>Практическая работа №9.</b> Семинар на тему «Высокое Возрождение в Италии».	2	
<b>Тема 6.2. Англия в XVII-VIII веках. Страны Востока в XVI-XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1 Английское Просвещение. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества. Османские завоевания Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Маньчжурское завоевание Китая. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.		2
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Итоги, характер и значение Английской революции.	2	
	1 Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.		2
<b>Тема 6.3. Международные</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	



<b>отношения в XVII-XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха просвещения</b>	1 Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Династические войны XVIII века. Семилетняя война – прообраз мировой войны. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники. Композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш.Монтескьё, Ж.Ж.Руссо.		2
<b>РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII-XVIII ВЕКОВ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Петр I, значения и цена его преобразований. Начало царствования Петра I. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления. Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Восстание Астрахани, на Дону.		2
	<b>Практическая работа №11. Итоги и цена преобразований Петра Великого.</b>	2	
<b>Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Внутренняя и Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Развитие промышленности и торговли во второй четверти – конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание Е.И Пугачева. Значение. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма». Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I.		2
	<b>Практическая работа №12. Семинар на тему: «Присоединение и освоение Крыма и Новороссии».</b>	2	
<b>РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 8.1. Промышленный</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	

<b>переворот и его последствия.</b>	1	Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. От мануфактур к фабрике. Машинное производство.		2
	<b>Практическая работа №13.</b> Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.		2	
<b>Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII-первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты Учение К.Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала.		2
<b>Тема 8.3. Развитие западноевропейской культуры</b>	<b>Практическая работа №14.</b> Семинар. Гражданская война в США.		2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	
	1	Образование II Интернационала. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч.Дарвина. Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.		2
	<b>Контрольная работа №2.</b> Электронное тестирование по разделам 6,7,8.			
<b>РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА</b>			4	
<b>Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.		2
		<b>Практическая работа №15.</b> Семинар. Революция Мэйдзи и ее последствия.	2	
<b>РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ</b>			12	
<b>Тема 10.1. Внутренняя и</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		6	

нешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I	1	Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Проект М.М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях.		2
		<b>Практическая работа №16.</b> Просмотр и анализ презентации «Отечественная война 1812 года». Планы сторон, основные этапы и сражения войны.	2	
	2	Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов. Правление Николая I. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия.		2
Тема 10.2. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60-70х годов XIX века. Контрреформы		<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	1	Восточный вопрос. Воны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853-1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов.		2
		<b>Практическая работа №17.</b> Семинар. Значение отмены крепостного права в России.	2	
Тема 10.3. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине		<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1	Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М.А. Бакунин, П.Л. Лавров, П.Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. Социально-		2

<b>XIX века.</b>	экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х.Бунге, С.Ю.Витте). Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.		
<b>РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 11.1. Мир в начале XX века</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.		2
<b>Тема 11.2. Пробуждение Азии в начале XX века</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гомиьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране.	2	2
<b>Тема 11.3. Россия на рубеже XIX-XX веков</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №18.</b> Работа с интернет-ресурсами по теме: Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры. Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Русско-японская война 1904-1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.2. Письменные ответы на вопросы по теме.	2	
<b>Тема 11.4. Революция 1905-</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	

<b>1907 годов в России</b>	1 Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Опыт российского парламентаризма 1906-1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.		2
<b>Тема 11.5. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>
	1 Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август-декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915-1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны.		2
	<b>Практическая работа №19. Дебаты на тему « Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны»</b>		2
<b>Тема 11.6. Первая мировая война и общество.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>
	1 Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.		2
<b>Тема 11.7. Февральская</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>

<b>революция в России. От Февраля к Октябрю</b>	1	Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле-октябре 1917 года. Деятельность А.Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост и влияние большевиков в Советах. События 24-25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. 2. Выполнение тестовых заданий по теме.		
	<b>Практическая работа №20.</b> Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.			
<b>Тема 11.8. Гражданская война в России</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.		2
	<b>Контрольная работа №3.</b> Электронное тестирование по разделам 9,10,11.			
	<b>Практическая работа №21.</b> Просмотр и анализ презентации на тему «Россия в годы Гражданской войны».		2	
<b>РАЗДЕЛ 12. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 12.1. Европа и США.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	

<b>Недемократические режимы</b>	1	Территориальные изменения в Европе и Азии после первой мировой войны. Революционные события 1918 - начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Захват фашистами власти в Италии. Победа националистов в Германии. А. Гитлер – фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима. Причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании.		2
	<b>Практическая работа №22.</b> Семинар на тему «Гражданская война в Испании».		2	
<b>Тема 12.2. Международные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	
	1	Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халкин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берлин-Рим-Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.		2
<b>Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.		2
<b>Практическая работа №23.</b> Анализ сущности нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. СССР в 1917-1920 гг.		2		
<b>Тема 12.4. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство в 1920-1930-е годы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития		2

	СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.		
	<b>Практическая работа №24.</b> Характеристика Стахановского движения. Значение.	2	
<b>РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 13.1. Накануне мировой войны</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол.		2
	<b>Практическая работа №25.</b> Семинар на тему «Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне».	2	
<b>Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	1 Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик.		2
	<b>Практическая работа №26.</b> Просмотр и анализ презентации «Дети войны».		
	2 Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года». Выполнение тестовых заданий по теме (с использованием интернет-ресурсов): Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года- ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941-1945 годах.		2
	<b>Практическая работа №27.</b> Беседа. Историческое значение Московской битвы.	2	
<b>Тема 13.3. Второй период</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	



<b>Второй мировой войны</b>	1	Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Курская битва и завершение коренного перелома. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.		3
	<b>Практическая работа №28.</b> Работа с картой. Анализ военных действий Сталинградской битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.		2	
<b>РАЗДЕЛ 14. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX – НАЧАЛЕ XXI ВЕКА</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.		2
<b>Практическая работа №29.</b> Семинар. Создание ООН и ее деятельность.		2		
<b>Тема 14.2. Страны Восточной Европы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Установление власти коммунистических сил. Особенности развития Японии. после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я. Кадар. «Парижская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.		2
	<b>Контрольная работа №4.</b> Электронное тестирование по разделам 12,13.			
<b>Практическая работа №30.</b> Просмотр и краткий анализ кинохроники на тему		2		

	«Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито».		
<b>Тема 14.3. Крушение колониальной системы Индия, Пакистан, Китай</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Освобождение от колониальной зависимости стран Азии. Деколонизация Африки. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.		2
	<b>Практическая работа №31.</b> Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.	2	
<b>Тема 14.4. Страны Латинской Америки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1 Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX- начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века.		2
<b>РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945-1991 ГОДЫ</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 15.1. СССР в послевоенные годы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.		2
	<b>Практическая работа №32.</b> Семинар. Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.	2	
<b>Тема 15.2. СССР в 1950-х</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	

— начале 1960-х годов.	1	Перемены после смерти И.В.Сталина. Борьба за власть, победа Н.С.Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.		2
	<b>Практическое занятие №33.</b> Беседа. XX съезд КПСС и его значение.		2	
Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С. Хрущева. Причины отставки Н.С. Хрущева. Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Причины усиления недовольства СССР в системе международных отношений. Переход к политике международной напряженности. Участие СССР в действиях в Афганистане.		2
	<b>Практическая работа №34.</b> Семинар. «Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты.		2	
Тема 15.4. СССР в годы перестройки	<b>Содержание учебного материала:</b>		4	
	1	Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.		2
	<b>Практическая работа №35.</b> Составление и анализ схемы «Политика гласности в СССР и ее последствия».		2	
<b>РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX-XXI ВЕКОВ</b>			6	
Тема 16.1. Формирование	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	

<b>российской государственности.</b>	1 Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне.Отставка Б.Н.Ельцина. Деятельность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России		2
<b>Тема 16.2. Восточное направление внешней политики России</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	1 Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление между народного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений.		2
	<b>Контрольная работа №5.</b> Электронное тестирование по разделам 14,15,16.		
	<b>Практическая работа №36.</b> Семинар на тему: «Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Консультация</b>	2	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>180</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

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

	и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие.
<b>ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА</b>	
Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья.
Возникновение ислама. Арабские завоевания	Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры.
Византийская империя	Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.
Восток в Средние века	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала).
Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе	Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина <i>каролингское возрождение</i> . Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.
Основные черты западноевропейского феодализма	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал» Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация)
Средневековый западноевропейский город	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов
Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы	Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи.

	Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.
Зарождение централизованных государств в Европе	Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.
Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса	Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.
<b>ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ</b>	
Образование Древнерусского государства	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей.
Крещение Руси и его значение	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси.
Общество Древней Руси	Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха).
Раздробленность на Руси	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель.
Древнерусская культура	Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества.
Монгольское завоевание и его последствия	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической

	борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения.
Начало возвышения Москвы	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России.
Образование единого Русского государства	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьянина в начале их закрепощения.
<b>РОССИЯ В XVI-XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ</b>	
Россия в правление Ивана Грозного	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.
Смутное время начала XVII века	Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного. Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И.И.Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П.П.Ляпунова, К.Минина, Д.М.Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.
Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные



	движения в России XVII века».
Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке	Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.
Культура Руси конца XIII-XVII веков	Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII-XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII-XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII-XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).
<b>СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI-XVIII ВЕКАХ</b>	
Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе	Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI-XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.
Великие географические открытия. Образование колониальных империй	Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.
Возрождение и гуманизм в Западной Европе	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.
Реформация и контрреформация	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация». Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.
Становление абсолютизма в европейских странах	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие

	характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы».
Англия в XVII-XVIII веках	Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии.
Страны Востока в XVI-XVIII веках	Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.
Страны Востока и колониальная экспансия европейцев	Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI-XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки.
Международные Отношения в XVII-XVIII веках	Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII - середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII - середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола.
Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха Просвещения	Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения.
Война за независимость и образование США	Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты). Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.
Французская революция конца XVIII века	Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником

	настоящей революции?»
<b>РОССИЯ В КОНЦЕ XVII-XVIII ВЕКА: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ</b>	
Россия в эпоху петровских преобразований	<p>Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в государственном управлении;</li> <li>2) в экономике и социальной политике;</li> <li>3) в военном деле;</li> <li>4) в сфере культуры и быта.</li> </ol> <p>Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.</p> <p>Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показана на конкретных примерах, в чем оно проявлялось.</p>
Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения	<p>Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине - второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е.И.Пугачева.</p>
Внутренняя и внешняя политика России в середине - второй половине XVIII века	<p>Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.</p>
Русская культура XVIII века	<p>Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного. Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства XVIII века.</p>
<b>СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ</b>	
Промышленный переворот и его последствия	<p>Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.</p>
Международные отношения	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XIX века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний.</p>
Политическое развитие стран Европы и Америки	<p>Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач,</p>

	<p>участников, ключевых событий, итогов. Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества.</p> <p>Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения. Составление характеристики известных исторических деятелей XIX века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета.</p>
Развитие западноевропейской культуры	<p>Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений. Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке.</p>
<b>ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА</b>	
Колониальная экспансия европейских стран. Индия	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке. Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI-XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI-XIX веках.</p>
Китай и Япония	<p>Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.</p>
<b>РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ</b>	
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М.М.Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков).</p>
Движение декабристов	<p>Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов.</p>

	Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.).
Внутренняя политика Николая I	Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы).
Общественное движение во второй четверти XIX века	Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).
Внешняя политика России во второй четверти XIX века	Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны.
Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы	Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860-1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880-1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ.
Общественное движение во второй половине XIX века	Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения.
Экономическое развитие во второй половине XIX века	Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века.
Внешняя политика России во второй половине XIX века	Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877-1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин

	русских художников, посвященных этой войне).
Русская культура XIX века	<p>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе).</p> <p>Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века.</p>
<b>ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b>	
Мир в начале XX века	Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.
Пробуждение Азии в начале XX века	Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран. Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.
Россия на рубеже XIX-XX веков	Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт.
Революция 1905-1907 годов в России	Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905-1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия». Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905-1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905-1907 годов.
Россия в период столыпинских реформ	Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П.А.Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».

Серебряный век русской культуры	Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство» «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов).
Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов	Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.
Первая мировая война и общество	Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах. Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров). Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война - путь к революции?»
Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю	Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны - осени 1917 года.
Октябрьская революция в России и ее последствия	Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В.И.Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута).
Гражданская война в России	Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий.
<b>МЕЖДУ ДВУМЯ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ</b>	
Европа и США	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 - начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых

	<p>событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.</p> <p>Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929-1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф.Рузвельта.</p>
Недемократические режимы	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономической кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий.</p>
Турция, Китай, Индия, Япония	<p>Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920-1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии.</p>
Международные отношения	<p>Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920-1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920-1930-х годов.</p>
Культура в первой половине XX века	<p>Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920-1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920-1930-е годы, выявление черт их различия и сходства.</p>
Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	<p>Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутривластной борьбы в 1920-1930-е годы.</p>
Индустриализация и коллективизация в СССР	<p>Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта).</p>
Советское государство и общество в 1920-1930-е	<p>Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической</p>



годы	системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий.
Советская культура в 1920-1930-е годы	Систематизация информации о политике в области культуры в 1920-1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920-1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положению религии в СССР.
<b>ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА</b>	
Накануне мировой войны	Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года.
Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане	Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллорабационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой.
Второй период Второй мировой войны	Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.). Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения. Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.).
<b>МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX - НАЧАЛЕ XXI ВЕКА</b>	
Послевоенное устройство	Представление с использованием карты характеристики

мира. Начало «холодной войны»	важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.
Ведущие капиталистические страны	Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX - начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX - начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX - начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции.
Страны Восточной Европы	Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX - начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX - начале XXI века.
Крушение колониальной системы	Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX - начале XXI века. Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм».
Индия, Пакистан, Китай	Характеристика особенностей процесса национального освобождения и становления государственности в Индии и Пакистане. Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX - начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран. Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов.
Страны Латинской Америки	Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности. Объяснение и применение в историческом

	контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот». Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй половины XX - начала XXI века.
Международные отношения	Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году - начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940-1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ).
Развитие культуры	Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.
<b>АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945-1991 ГОДЫ</b>	
СССР в послевоенные годы	Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».
СССР в 1950 - начале 1960-х годов	Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 - первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения.
СССР во второй половине 1960-х - начале 1980-х годов	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 - начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 - середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности

	Л.И.Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события).
СССР в годы перестройки	Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М.С.Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения.
Развитие советской культуры (1945-1991 годы)	Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины XX века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950-1970-е годы». Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики. Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960-1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей.
<b>РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX-XXI ВЕКОВ</b>	
Россия в конце XX - начале XXI века	Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке. Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин, истории и обществознания».

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

#### **Средства обучения:**

- комплект учебно-методической документации по истории (учебники, сборники тестовых заданий, словари основных понятий и терминов по истории);
- наглядные пособия (учебные макеты: фрагмент интерьера крестьянской избы 19в., герои русских народных сказок, обереги, национальная кукла)
- ИКТ: презентации по темам: Аграрная Реформа. Столыпин; Антигитлеровская коалиция 1942-1945; Балы в 19 в.; Итоги ВОВ 1941-1945гг.; Латинская Америка в нач. 20в.; Итоги 2 Мировой войны; Наука. Культура в начале 20в.; Холодная война.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Питулько Г.Н. История Древнего мира и Средних веков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.
2. Князев Е.А. История России. Вторая половина XX века: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.
3. Соловьев К.А. История мировых цивилизаций: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.

#### **Дополнительная литература:**

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2012.
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2012.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Библиотека Гумер [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gumer.info](http://www.gumer.info)
2. Библиотека Исторического факультета МГУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudsl.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudsl.htm)
3. Библиотека социал-демократа [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library)
4. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru)

5. Википедия: свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>
6. Викитека: свободная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ru.wikisource.org>
7. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru)
8. Древний Восток [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.kulichki.com/-gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/-gumilev/HE1)
9. Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI-XVIII столетиях [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru)
10. Избранные биографии: биографическая литература СССР [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru)
14. История России: практикум под редакцией Степанова Л.Г. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
15. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах под редакцией Прядина В.С. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
16. История России и СССР: онлайн-видео [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.intellekt-video.com/russian-history](http://www.intellekt-video.com/russian-history)
17. Историк: общественно-политический журнал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.historicus.ru](http://www.historicus.ru)
18. История России от князей до Президента [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru)
19. История государства [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru)
20. «Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar)
21. Коллекция старинных карт Российской империи [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru)
22. Коллекция старинных карт территорий и городов России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru)
23. Мифология народов мира [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru)
24. Онлайн-энциклопедия «Кругосвет» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru)
25. Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.liber.rshut.ru](http://www.liber.rshut.ru)
26. Первая мировая война: интернет-проект [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru)
27. Проект-акция: «Наша Победа. День за днем» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.9may.ru](http://www.9may.ru)
28. Проект «Храмы России» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.temples.ru](http://www.temples.ru)
29. Раритеты фотохроники СССР: 1917-1991 гг. – коллекция Льва Бородулина [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html)
30. Революция и Гражданская война: интернет-проект [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.ruarevolution.info](http://www.ruarevolution.info)
31. Российская империя в фотографиях [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.all-foto.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-foto.ru/empire/index.ru.html)
32. Русь Древняя и удельная [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru)
33. Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> <li>– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> <li>– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением</li> </ul>	<p><b>знать:</b></p> <p>3.1 основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;</p> <p>3.2 периодизацию всемирной и отечественной истории;</p> <p>3.3 современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</p> <p>3.4 историческую обусловленность современных общественных процессов;</p> <p>3.5 особенности исторического пути России, её роль в мировом сообществе.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</li> </ul>

<p>различных источников;</p> <p>– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>У.1 осуществлять поиск исторической информации в источниках разного типа;</p> <p>У.2 анализировать исторический источник (авторство, время, цели);</p> <p>У.3 анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, схема, аудиовизуальный ряд);</p> <p>У.4 устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</p> <p>У.5 участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, аргументировано формировать свою позицию;</p> <p>У.6 представлять результаты своей работы в формах конспекта, реферата, эссе, рецензии, таблицы.</p>	
--	---	--

<p><b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результатов</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>личностные:</b></p> <p>– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <p>– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и</p>	<p>– <b>воспитание</b> обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России;</p> <p>– <b>развитие</b> способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;</p> <p>– <b>освоение</b> интегративной системы знаний об</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– экспертная оценка выполнения практических работ;</p> <p>– формирование портфолио достижений студента</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</p>



<p>правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</li> </ul>	<p>истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе.</p>	
<p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>- умение продуктивно общаться и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>формирование</b> умения у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;</li> <li>– <b>формирование</b> умения понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>экспертная оценка выполнения практических работ;</i></li> <li>– <i>формирование портфолио достижений студента.</i></li> </ul>

<p>взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</li> <li>- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</li> </ul>	<p>– <b>формирование</b> умения у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</p>
---	--	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- <b>формирование</b> культуры мышления, способности к восприятию, обобщению и историческому анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</p> <p>- <b>формирование</b> способности отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;</p> <p>- <b>генерирование</b> понятий: «гражданин», «гражданство», «патриотизм»; формирование интереса к культурным и историческим памятникам;</p> <p>- <b>развитие</b> навыков использования коммуникационных каналов и средств передачи информации.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертная оценка на дифференцированном зачете</p>
---	---	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2019г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе: требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура»; Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (для естественно - научного профиля) (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «Физическая культура», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)  
43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Кочеткова С. А. преподаватель физического воспитания

**Виды учебной работы по формам обучения, час**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Форма обучения, нагрузка (час)</b>
----------------------------	---------------------------------------

	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>180</b>				
• теоретические	2				
• практические	168				
• лабораторные	-				
• контрольные нормативы	6				
• консультация	2				
• дифференцированный зачет	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>180</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	24
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

## 1.2 Общая характеристика учебной дисциплины

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

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

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

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

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

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

## 1.3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и входит в общеобразовательный цикл. Изучается на базовом уровне.

## 1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;



- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

**личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите

**метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.

**предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен:**

**уметь:**

- У.1 выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- У.2 выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;
- У.3 преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- У.4 выполнять приёмы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- У.5 осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

**знать:**

- 3.1 влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- 3.2 способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

3.3 правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, которые необходимы для качественного освоения программы по профессии:

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:*

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов.**

**1.6. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине:**

- В разделе «Легкая атлетика» уменьшено количество часов с 36 до 20 в связи с отсутствием собственного стадиона.
- Раздел «Плавание» отсутствует в связи с отсутствием оборудования и бассейна.
- Раздел «Учебно-методических занятий» перенесен в раздел «Гимнастика».
- В разделе «Гимнастика» уменьшено количество часов с 28 до 16 в связи с недостатком спортивного инвентаря.
- В разделе «Спортивные игры» увеличено количество часов с 31 до 106 в связи с отсутствием раздела «Плавание» и уменьшением количества учебных часов в разделах «Легкая атлетика», «Гимнастика», «Введение», «Виды спорта по выбору».
- Раздел «Виды спорта по выбору» уменьшено количество часов с 36 до 12 в связи с отсутствием специалистов по некоторым видам спорта, а также с недостатком спортивного оборудования.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<b>180</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>180</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	174
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>РАЗДЕЛ 1. Введение</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	
<b>РАЗДЕЛ 2. Учебно-тренировочные занятия</b>	<b>50</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Тема 2.1 Легкая атлетика, кроссовая подготовка.	20	20		20	
Тема 2.2 Гимнастика с основами акробатики.	16	16		16	
Тема 2.3 Лыжная подготовка.	14	14		14	
<b>РАЗДЕЛ 3. Спортивные игры</b>	<b>102</b>	<b>102</b>		<b>102</b>	
Тема 3.1 Баскетбол.	40	40		40	
Тема 3.2 Волейбол.	48	48		48	
Тема 3.3 Футбол	14	14		14	
<b>РАЗДЕЛ 4. Виды спорта по выбору</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	
Тема 4.1 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.	12	12		12	
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>0</b>	
<b>Контрольные нормативы</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>		<b>176</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ занятия	Раздел	Тема работы	
1-2	1,Т.1.3 1,Т.1.4 1,Т.1.5 1,Т.1.6	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.	
3-4		Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.	
5	2,Т.2.1	Техника безопасности при занятиях по легкой атлетике. Высокий и низкий старт.	
6		Высокий и низкий старт. Стартовый разгон.	
7		Стартовый разгон. Финиширование.	
8		Бег 100 м.	
9		Эстафетный бег 4 по 100 м.	
10		Эстафетный бег 4 по 100 м.,4 по 400 м. Бег по прямой с различной скоростью.	
11		Бег по прямой с различной скоростью.	
12		Равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).	
13		Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».	
14		Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.	
15		2,Т.2.2	Техника безопасности на занятиях по гимнастики. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, упражнения с набивными мячами, упражнения с мячом.
16			Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. общеразвивающие упражнения, упражнения с гантелями, упражнения с мячом.
17			Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности. Подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота.
18			Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением), упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание.
19	Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Отжимание в упоре лежа (четырёх кратное непрерывное исполнение).		
20	Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.		
21	Кувырки вперед и назад, падение в упор лежа. Подъем разгибом с лопаток, шпагаты.		
22	Составление и проведение комплексов утренней, вводной и		

		производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	
23	2,Т.2.3	Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	
24		Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	
25		Преодоление подъемов и препятствий.	
26		Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	
27		Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Правила соревнований.	
28		Основные элементы тактики в лыжных гонках.	
29		Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).	
30		3,Т.3.1	Техника безопасности игры. Правила игры. Стойки и позиции игрока.
31			Ведение мяча без сопротивления, с сопротивлением.
32	Ловля мяча одной рукой, двумя руками.		
33	Бросок по кольцу двумя руками сверху.		
34	Бросок одной рукой сверху.		
35	Броски по кольцу с места, в движении.		
36	Штрафной бросок.		
37	Штрафной бросок		
38	Стойки защитника, вырывание и выбивание мяча, передвижения.		
39	Игра по упрощенным правилам баскетбола.		
40	Игра по упрощенным правилам баскетбола.		
41	Ловля высоко летящего мяча в прыжке двумя руками, после отскока от щита.		
42	Ловля мяча с полуотскока. Прием техники защита — перехват.		
43	Прием техники защита — перехват.		
44	Игра в нападении. Приемы, применяемые против броска, накрывание.		
45	Игра в нападении. Приемы, применяемые против броска, накрывание.		
46	Тактика игры в нападении и защите.		
47	Тактика игры в нападении и защите.		
48	Игра по правилам. Судейство игр.		
49	Игра по правилам. Судейство игр.		
50	3,Т.3.2		Техника безопасности игры. Правила игры.
51			Стойки и позиции игрока. Зоны.
52			Комбинации из передвижений и остановок игрока.
53			Комбинации из передвижений и остановок игрока. Верхняя прямая подача.
54			Верхняя прямая подача.
55			Боковая подача.
56			Боковая подача. Нижняя подача.
57			Нижняя подача.
58			Прием мяча снизу после подачи, от сетки.
59		Прием мяча снизу после подачи, от сетки. Прием мяча снизу одной рукой последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	

60		Прием мяча снизу одной рукой последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.
61		Последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.
62		Последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину. Передача вперед, назад.
63		Передача вперед, назад.
64		Передача в прыжке в двойках, в тройках.
65		Передача в прыжке в двойках, в тройках. Игра по упрощенным правилам волейбола.
66		Игра по упрощенным правилам волейбола.
67		Игра по упрощенным правилам волейбола. Прямой, боковой нападающие удары.
68		Прямой, боковой нападающие удары.
69		Одиночное и групповое блокирование нападающего удара, страховка у сетки.
70		Одиночное и групповое блокирование нападающего удара, страховка у сетки. Игра в нападении, защите.
71		Игра в нападении, защите.
72		Игра по правилам. Судейство игр.
73		Игра по правилам. Судейство игр.
74	3,Т.3.3	Техника безопасности игры. Правила игры. Ведение мяча. Техника удара по мячу ногой, головой.
75		Остановка мяча ногой, грудью. Удары по воротам. Игра по упрощенным правилам.
76		Остановка мяча ногой, грудью. Удары по воротам. Игра по упрощенным правилам. Судейство игр. Игра по правилам.
77		Удар по летящему мячу средней частью подъема стопы, то же с полуотскока. Удар головой в прыжке.
78		Обманные движения. Обводка соперника. Отбор мяча у соперника.
79		Техника игры вратаря. Тактика игры в нападении и защите.
80		Судейство игр. Игра по правилам.
81	4,Т.4.1	Комплексы упражнений на общее силы мышц и мышечные группы.
82		Комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц и мышечные группы.
83		Комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц и мышечные группы.
84		Комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины.
85		Комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса.
86		Комплексы упражнений на развитие рельефа бедра, брюшного пресса.
87-88		Промежуточная аттестация
<b>Итого:</b>		88

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.06 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА В ОБЩЕКУЛЬТУРНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ.</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>1</b>	ОК 04, 08
	Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями	1,2	1	
<b>Тема 1.2</b> Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>1</b>	ОК 04, 08
	Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления	1,2	1	



	работоспособностью: закаливание, личная гигиена, бани, массажи.			
<b>Тема 1.3</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.		1	
<b>Тема 1.4</b> Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.		1	
<b>Тема 1.5</b> Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.		1	

Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	Практическое занятие №4. Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.		1	
<b>РАЗДЕЛ 2. УЧЕБНО-ТРЕНИРОВОЧНЫЕ ЗАНЯТИЯ</b>			<b>50</b>	ОК 04, 08
Тема 2.1 Легкая атлетика, кроссовая подготовка.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>20</b>	
	Практическое занятие №5. Техника безопасности при занятиях по легкой атлетике. Высокий и низкий старт.		2	
	Практическое занятие №6. Высокий и низкий старт. Стартовый разгон.		2	
	Практическое занятие №7. Стартовый разгон. Финиширование.		2	
	Практическое занятие №8. Бег 100 м.		2	
	Практическое занятие №9. Эстафетный бег 4 по 100 м.,4 по 400 м.		2	
	Практическое занятие №10. Эстафетный бег 4 по 100 м.,4 по 400 м. Бег по прямой с различной скоростью.		2	
	Практическое занятие №11. Бег по прямой с различной скоростью.		2	
	Практическое занятие №12. Равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).		2	
	Практическое занятие №13. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».		2	
	Практическое занятие №14. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.		2	
	Тема 2.1 Гимнастика с основами акробатики.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>		
Практическое занятие №15. Техника безопасности на занятиях по гимнастики. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, упражнения с набивными мячами, упражнения с мячом.		2		

	<b>Практическое занятие №16.</b> Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Общеразвивающие упражнения, упражнения с гантелями, упражнения с мячом.	2	
	<b>Практическое занятие №17.</b> Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности. Подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота.	2	
	<b>Практическое занятие №18.</b> Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением), упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание.	2	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Отжимание в упоре лежа (четырёх кратное непрерывное исполнение).	2	
	<b>Практическое занятие №20.</b> Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.	2	
	<b>Практическое занятие №21.</b> Кувырки вперед и назад, падение в упор лежа. Подъем разгибом с лопаток, шпагаты.	2	
	<b>Практическое занятие №22.</b> Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	2	
<b>Тема 2.3</b> Лыжная подготовка.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	ОК 04, 08
	<b>Практическое занятие №23.</b> Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	2	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	2	
	<b>Практическое занятие №25.</b> Преодоление подъемов и препятствий.	2	
	<b>Практическое занятие №26.</b> Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	<b>Практическое занятие №27.</b> Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Правила соревнований.	2	

	<b>Практическое занятие №28.</b> Основные элементы тактики в лыжных гонках.	2	
	<b>Практическое занятие №29.</b> Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).	2	
<b>РАЗДЕЛ 3. СПОРТИВНЫЕ ИГРЫ</b>		<b>106</b>	<b>ОК 04, 08</b>
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>44</b>	
	<b>Практическое занятие №30.</b> Техника безопасности игры. Правила игры.	2	
	<b>Практическое занятие №31.</b> Стойки и позиции игрока.	2	
	<b>Практическое занятие №32.</b> Ведение мяча без сопротивления, с сопротивлением.	2	
	<b>Практическое занятие №33.</b> Ловля мяча одной рукой, двумя руками.	2	
	<b>Практическое занятие №34.</b> Бросок по кольцу двумя руками сверху.	2	
	<b>Практическое занятие №35.</b> Бросок одной рукой сверху.	2	
	<b>Практическое занятие №36.</b> Броски по кольцу с места, в движении.	2	
	<b>Практическое занятие №37.</b> Штрафной бросок.	2	
	<b>Практическое занятие №38.</b> Штрафной бросок.	2	
<b>Тема 3.1</b> Баскетбол.	<b>Практическое занятие №39.</b> Стойки защитника, вырывание и выбивание мяча, передвижения.	2	
	<b>Практическое занятие №40.</b> Стойки защитника, вырывание и выбивание мяча, передвижения.	2	
	<b>Практическое занятие №41.</b> Игра по упрощенным правилам баскетбола.	2	
	<b>Практическое занятие №42.</b> Игра по упрощенным правилам баскетбола.	2	
	<b>Практическое занятие №43.</b> Ловля высоко летящего мяча в прыжке двумя руками, после отскока от щита.	2	
	<b>Практическое занятие №44.</b> Ловля мяча с полутотскока. Прием техники защита — перехват.	2	
	<b>Практическое занятие №45.</b> Прием техники защита — перехват.	2	
	<b>Практическое занятие №46.</b> Игра в нападении. Приемы, применяемые против броска, накрывание.	2	
	<b>Практическое занятие №47.</b> Игра в нападении. Приемы, применяемые против броска, накрывание.	2	
	<b>Практическое занятие №48.</b> Тактика игры в нападении и защите.	2	

	<b>Практическое занятие №49.</b> Тактика игры в нападении и защите.	2	
	<b>Практическое занятие №50.</b> Игра по правилам. Судейство игр.	2	
	<b>Практическое занятие №51.</b> Игра по правилам. Судейство игр.	2	
<b>Тема 3.2</b> Волейбол.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>48</b>	
	<b>Практическое занятие №52.</b> Техника безопасности игры. Правила игры.	2	
	<b>Практическое занятие №53.</b> Стойки и позиции игрока. Зоны.	2	
	<b>Практическое занятие №54.</b> Комбинации из передвижений и остановок игрока.	2	
	<b>Практическое занятие №55.</b> Комбинации из передвижений и остановок игрока. Верхняя прямая подача.	2	
	<b>Практическое занятие №56.</b> Верхняя прямая подача.	2	
	<b>Практическое занятие №57.</b> Боковая подача.	2	
	<b>Практическое занятие №58.</b> Боковая подача. Нижняя подача.	2	
	<b>Практическое занятие №59.</b> Нижняя подача.	2	
	<b>Практическое занятие №60.</b> Прием мяча снизу после подачи, от сетки.	2	
	<b>Практическое занятие №61.</b> Прием мяча снизу после подачи, от сетки. Прием мяча снизу одной рукой последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	<b>Практическое занятие №62.</b> Прием мяча снизу одной рукой последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	<b>Практическое занятие №63.</b> Последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	<b>Практическое занятие №64.</b> Последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину. Передача вперед, назад.	2	
	<b>Практическое занятие №65.</b> Передача вперед, назад.	2	
	<b>Практическое занятие №66.</b> Передача в прыжке в двойках, в тройках.	2	
	<b>Практическое занятие №67.</b> Передача в прыжке в двойках, в тройках. Игра по упрощенным правилам волейбола.	2	
	<b>Практическое занятие №68.</b> Игра по упрощенным правилам волейбола.	2	
	<b>Практическое занятие №69.</b> Игра по упрощенным правилам волейбола. Прямой, боковой нападающие удары.	2	
<b>Практическое занятие №70.</b> Прямой, боковой нападающие удары.	2		

	<b>Практическое занятие №71.</b> Одиночное и групповое блокирование нападающего удара, страховка у сетки.	2	
	<b>Практическое занятие №72.</b> Одиночное и групповое блокирование нападающего удара, страховка у сетки. Игра в нападении, защите.	2	
	<b>Практическое занятие №73.</b> Игра в нападении, защите.	2	
	<b>Практическое занятие №74.</b> Игра по правилам. Судейство игр.	2	
	<b>Практическое занятие №75.</b> Игра по правилам. Судейство игр.	2	
<b>Тема 3.3 Футбол</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие №76.</b> Техника безопасности игры. Правила игры. Ведение мяча. Техника удара по мячу ногой, головой.	2	
	<b>Практическое занятие №77.</b> Остановка мяча ногой, грудью. Удары по воротам. Игра по упрощенным правилам.	2	
	<b>Практическое занятие №78.</b> Остановка мяча ногой, грудью. Удары по воротам. Игра по упрощенным правилам. Судейство игр. Игра по правилам.	2	
	<b>Практическое занятие №79.</b> Удар по летящему мячу средней частью подъема стопы, то же с полуотскока. Удар головой в прыжке.	2	
	<b>Практическое занятие №80.</b> Обманные движения. Обводка соперника. Отбор мяча у соперника.	2	
	<b>Практическое занятие №81.</b> Техника игры вратаря. Тактика игры в нападении и защите.	2	
	<b>Практическое занятие №82.</b> Судейство игр. Игра по правилам.	2	
<b>РАЗДЕЛ 4. ВИДЫ СПОРТА ПО ВЫБОРУ</b>		<b>12</b>	ОК 04, 08
<b>Тема 4.1</b> Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие №83.</b> Комплексы упражнений на общее развитие силы мышц и мышечные группы.	2	
	<b>Практическое занятие №84.</b> Комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц и мышечные группы.	2	
	<b>Практическое занятие №85.</b> Комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц и мышечные группы.	2	
	<b>Практическое занятие №86.</b> Комплексы упражнений на развитие рельефа	2	

	мышц плеча, груди, спины.		
	<b>Практическое занятие №87.</b> Комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса.	2	
	<b>Практическое занятие №88.</b> Комплексы упражнений на развитие рельефа бедра, брюшного пресса.	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	ОК 04, 08
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	ОК 04, 08
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия *спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.*

##### **Оборудование спортивного зала:**

- баскетбольные щиты;
- мячи баскетбольные;
- волейбольная сеть;
- мячи волейбольные;
- столы для настольного тенниса;
- ракетки;
- мячи для настольного тенниса;
- сетки для настольного тенниса;
- рулетка измерительная;
- скакалки гимнастические;
- маты гимнастические;
- мяч малый (теннисный);
- обруч гимнастический;
- табло перекидное;
- компрессор для накачивания мячей.

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

- видеофильмы;
- инструкции по их использованию и технике безопасности.

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

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

##### **Основная литература:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. - Смоленск, 2012.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2010.
4. Физическая культура 10-11 классы.: учебник для общеобразовательных учреждений /В.И.Лях, А.А. Зданевич; под ред. В.И. Ляха. - 8-е изд. - М: Просвещение, 2013. - 327 с.: ил.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.mosport.ru>
2. Сеть творческих учителей/сообщество учителей физ.культуры [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat>



3. Газета "Здоровье детей" [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://zdd.1september.ru/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<p>У.1 выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>У.2 выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;</p> <p>У.3 преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>У.4 выполнять приёмы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>У.5 осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических и индивидуальных заданий, их анализ, оценка и самооценка.</li> <li>- взаимодействие в групповых и командных занятиях. Наблюдение за оценкой командного взаимодействия и ролей участников на занятиях.</li> <li>- участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- экспертная оценка выполнения теста и практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
<b>Знания:</b>		
<p>3.1 влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</p> <p>3.2 способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;</p> <p>3.3 правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности.</p>	<p>Оценка <b>5</b> ставится в том случае если обучающийся написал тест, выполнил все контрольные нормативы и активно работал на уроках;</p> <p>Оценка <b>4</b> ставится в том случае если обучающийся написал тест, выполнил все контрольные нормативы и недостаточно активно работал на уроках;</p> <p>Оценка <b>3</b> ставится в том случае если обучающийся написал тест, выполнил все контрольные нормативы, но на уроках работал не заинтересованно;</p> <p>Оценка <b>2</b> ставится в том случае если обучающийся не написал тест, не выполнил все</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических и индивидуальных заданий, их анализ, оценка и самооценка.</li> <li>- взаимодействие в групповых и командных занятиях. Наблюдение за оценкой командного взаимодействия и ролей участников на занятиях.</li> <li>- участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.</li> </ul> <p><b>Промежуточная</b></p>

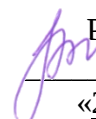
	контрольные нормативы и не работал на уроках.	<b>аттестация:</b> - тестирование - экспертная оценка выполнения теста и практических заданий на дифференцированном зачете
--	---	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	- взаимодействие в групповых и командных занятиях. Наблюдение за оценкой командного взаимодействия и ролей участников на занятиях. - участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уметь использовать и оценивать показатели функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.	- тестирование - выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ОДБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413),

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

примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г),

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.01.09 Повар, кондитер;

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Зиновьев В.Ю., преподаватель ОГБПОУ «АТпромИС»

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
ФИО, учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	60				
• практические	10				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	1				
• дифференцированный зачёт	1				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	<b>-</b>				
<b>4. Производственная практика</b>	<b>-</b>				
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	26
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

### **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер;

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

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с техническим профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» общей из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами «Химия», «Математика; геометрия», «Физика», «Физическая культура», «Экология» и «История».

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

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом технического профиля получаемого профессионального образования.

Содержание программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

Результаты освоения учебной дисциплины:

**Личностные:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**Метапредметные:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

### **Предметные:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У. 1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- У. 2 анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- У. 3 обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- У. 4 выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- У. 5 Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.

У. 6 Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.

У. 7 Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.

У. 8 Определение основных средств планирования семьи.

У. 9 Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

3.1 Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.

3.2 Характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.

3.3 Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.

3.4 Формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

3.5 Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности.

3.6 Проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.

3.7 Законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

3.8 Прав и Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.

3.9 Прохождения военной службы по призыву и контракту.

3.10 Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

43.01.09 Повар, кондитер;

#### **1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

#### **1.5. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине изменений нет.**

## 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>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающихся, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающихся
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел I. Введение в дисциплину</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
Тема 1.1. Актуальность изучения дисциплины «ОБЖ»	1	1			
Тема 1.2. Цели и задачи дисциплины	1	1			
<b>Раздел II. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>2</b>	
Тема 2.1.Здоровье и здоровый образ жизни	2	2			
Тема 2.2.Факторы, способствующие укреплению здоровья	2	2			
Тема 2.3.Алкоголь и его влияние на состояние здоровья	2	2			
Тема 2.4.Курение и его влияние на состояние здоровья	2	2			
Тема 2.5.Наркотики и наркомания, социальные последствия	3	3		1	
Тема 2.6.Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества	3	3		1	
Тема 2.7.Социальная роль женщины в современном обществе	1	1			
Тема 2.8.Правовые основы взаимоотношения полов	1	1			
<b>Раздел III. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>4</b>	
Тема 3.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	2	2		1	
Тема 3.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и	1	1			



района проживания					
Тема 3.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций	2	2		1	
Тема 3.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны	1	1			
Тема 3.5. Мониторинг и прогнозирования чрезвычайных ситуаций	1	1			
Тема 3.6. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного время	2	2		1	
Тема 3.8. Инженерная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них	2	2		1	
Тема 3.9. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций	1	1			
Тема 3.10. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	1	1			
Тема 3.11. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника	1	1			
Тема 3.12. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	2			
Повторения изученного материала	1	1			
Контрольная работа	1	1			
<b>Раздел IV. . Основы обороны государства и воинская обязанность</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>2</b>	
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил Р.Ф	2	2			
Тема 4.2. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации	1	1			
Тема 4.3. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации	2	2			
Тема 4.4. Организационная структура	1	1			

Вооруженных Сил Российской Федерации					
Тема 4.5. Основные понятия о воинской обязанности	1	1			
Тема 4.6. Призыв на военную службу	2	2			
Тема 4.9. Альтернативная гражданская служба	1	1			
Тема 4.11. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества	1	1			
Тема 4.12. Воинская дисциплина и ответственность	3	3		1	
Тема 4.13. Как стать офицером Российской армии	1	1			
Тема 4.14. Боевые традиции Вооруженных Сил России	1	1			
Тема 4.15. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2		1	
<b>Раздел V. Основы медицинских знаний</b>	<b>17</b>	<b>18</b>		<b>2</b>	
Тема 5.1. Общие правила оказания первой помощи	1	1			
Тема 5.2. Первая помощь при травмах различных областей тела	1	1			
Тема 5.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания	2	2			
Тема 5.4. Первая помощь при наружных кровотечениях	2	2		1	
Тема 5.7. Первая помощь при ожогах	1	1			
Тема 5.8. Первая помощь при воздействии низких температур	3	3		1	
Тема 5.9. Первая помощь при отравлениях	1	1			
Тема 5.10. Первая помощь при отсутствии сознания	2	2			
Тема 5.12. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	1	1			
Тема 5.15. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка	1	1			
Тема 5.16. Ухода за младенцем	1	1			
Повторения пройденного материала	1	1			
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>10</b>	

### 2.3. ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ занятия	Раздел	Тема занятия
1	Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.
2	Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.
3	Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения	Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.
4	Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения	Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.
5	Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения	Изучение первичных средств пожаротушения.
6	Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения	Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.
7	Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность	Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.
8	Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность	Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.
9	Раздел 5. Основы медицинских знаний	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.
10	Раздел 5. Основы медицинских знаний	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.
		<b>Итого:10</b>

#### 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение в дисциплину</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Актуальность изучения дисциплины «ОБЖ»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Система «Человек-среда обитания». Новый тип среды обитания-техносфера. Опасности, производственной и городской среды. Основные цели и задачи дисциплин «БЖ» как науки. Основные цели «БЖ» как учебной дисциплины.		
<b>Тема 1.2. Цели и задачи дисциплины</b>	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	1	2
	Понятие «Опасность». Основная аксиома безопасности жизнедеятельности. Вредные и опасные факторы по воздействию на организм. Индивидуальный и социальный риск. Приемный риск, его содержание и смысл концепции.		
<b>Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Здоровье и здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.		
<b>Тема 2.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.		
<b>Тема 2.3. Алкоголь и его влияние на состояние здоровья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.		
<b>Тема 2.4. Курение и его влияние на состояние здоровья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.		
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2

<b>Наркотики и наркомания, социальные последствия</b>	Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.		
	<b>Практическое занятие №1</b> «Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения»	1	
<b>Тема 2.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.	1	
	<b>Практическое занятие №2</b> «Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической»	1	
<b>Тема 2.7. Социальная роль женщины в современном обществе</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	2	1
<b>Тема 2.8. Правовые основы взаимоотношения полов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».	2	2
<b>Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Национальные интересы РФ – достояние и ценности нашего общества. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1	2
	<b>Практическое занятие №3</b> «Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте»	1	
<b>Тема 3.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	1	2
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
	<b>Практические занятия №4</b> «Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии»	1	
Тема 3.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.		
Тема 3.5. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.		
Тема 3.6. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного время	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.		
	<b>Практические занятия №5</b> «Изучение первичных средств пожаротушения»	1	
Тема 3.8. Инженерная защита. Виды защитных сооружений и правила	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.		

<b>поведения в них</b>	<b>Практическое занятие №6 «Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени»</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 3.9. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 3.10. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 3.11. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 3.12. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Повторения материала</b>	<b>1</b>	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

<p><b>Тема 4.1.</b> <b>История создания Вооруженных Сил Р.Ф</b></p>	<p>История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.</p>		
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.</p>	1	
<p><b>Тема 4.3.</b> <b>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.</p>	2	2
	<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:</b> Постановка на первоначальный воинский учёт. Медицинское освидетельствование. Посещение военного комиссариата Томской области.</p>	1	
<p><b>Тема 4.4.</b> <b>Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.</p>	1	



<p><b>Тема 4.5.</b> <b>Основные понятия о воинской обязанности</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.</p>	1	2
<p><b>Тема 4.6.</b> <b>Призыв на военную службу</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.</p>	2	2
<p><b>Тема 4.9.</b> <b>Альтернативная гражданская служба</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.</p>	1	2
<p><b>Тема 4.11.</b> <b>Качества личности военнослужащего как защитника Отечества</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.</p>	1	2
<p><b>Тема 4.12.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	2

<b>Воинская дисциплина и ответственность</b>	Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.		
	<b>Практическое занятие №7 «Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции»</b>	1	
<b>Тема 4.13. Как стать офицером Российской ар</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации		
<b>Тема 4.14. Боевые традиции Вооруженных Сил России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской		
<b>Тема 4.15. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		
	<b>Практическое занятие №8 «Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки»</b>	1	
<b>Раздел 5. Основы медицинских знаний</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2

<b>Общие правила оказания первой помощи</b>	Задачи первой медицинской помощи (ПМП). Задача, стоящая перед человеком, оказавшим первую медицинскую помощь. Препятствия к оказанию первой помощи, мероприятия П.М.П. Основные правила оказания П.М.П. Табельные и подручные средства, используемые при оказании ПМП. Принципы оказания первой помощи в неотложных ситуациях: осмотр места происшествия, проведение первичного осмотра (сознание, дыхательные пути, дыхание, пульс), вызов скорой помощи, вторичный осмотр.		
<b>Тема 5.2. Первая помощь при травмах различных областей тела</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией	1	2
<b>Тема 5.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.	2	2
<b>Тема 5.4. Первая помощь при наружных кровотечениях</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	1	2
	<b>Практическое занятие №9 «Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях»</b>	1	
<b>Тема 5.7. Первая помощь при ожогах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.	1	2
<b>Тема 5.8. Первая помощь при воздействии низких температур</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений	1	2
	<b>Практическое занятие №10 «Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания»</b>	1	
<b>Тема 5.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2

<b>Первая помощь при отравлениях</b>	Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.		
<b>Тема 5.10. Первая помощь при отсутствии сознания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.	2	2
<b>Тема 5.12. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья	1	2
<b>Тема 5.15. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины	1	2
<b>Тема 5.16. Ухода за младенцем</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье	1	2
	<b>Повторения материала</b>	1	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Всего:</b>	72	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и

	других государственных служб в области безопасности
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p>
4. Основы медицинских знаний	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; сумка санитарная; носилки плащевые;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. **Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.** Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2014.

Дополнительной литературы:

1. **Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.** Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет ресурсы:

1. сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - Режим доступа: [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru)
2. сайт МВД РФ [Электронный ресурс] - Режим доступа: [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)
3. сайт Минобороны [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://mil.ru/>
4. сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.fsb.ru/>
5. Академик. Словари и энциклопедии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://dic.academic.ru/>
6. Books Gid. Электронная библиотека [Электронный ресурс] - Режим доступа: [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com)
7. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс] - Режим доступа: [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru)
8. Государственные символы России. История и реальность [Электронный ресурс] - Режим доступа: [ttp://simvolika.rsl.ru/index.php?f=41](http://simvolika.rsl.ru/index.php?f=41)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</li> <li>• получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li> <li>• сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</li> <li>• сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</li> <li>• сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</li> <li>• освоение знания распространенных опасных</li> </ul>	<p>У.1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;</p> <p>У.2 анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У.3 обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У.4 выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <p>3.1 Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>3.2 Характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>У.5 Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>3.3 Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха;</p> <p>3.4 Формирование умений взаимодействовать с</p>	<p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка выполнения практических работ,</li> <li>• оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</li> <li>• рефераты, доклады, сообщения</li> </ul> <p><b>Рубежный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольные работы;</li> <li>• практические работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <b>дифференцированный зачет</b></p>



<p>и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</li> <li>• освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</li> <li>• развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>• формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li> <li>• развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>• получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</li> <li>• освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и</li> </ul>	<p>окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У.6 Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>У.7 Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>3.5 Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности.</p> <p>3.6 Проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.</p> <p>3.7 Законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>3.8 Прав и Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>3.9 Прохождения военной службы по призыву и контракту.</p> <p>3.10 Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных</p>	
--	---	--

<p>пребывания в запасе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;</li> </ul>	<p>признаков теплового удара. У.8 Определение основных средств планирования семьи. У.9 Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины.</p>	
--	--	--

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>Личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</li> <li>• готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>• формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</li> <li>• исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</li> <li>• воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</li> <li>• освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</li> </ul> <p><b>Метапредметные:</b> <i>познавательные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины</li> </ul>	<p><b>Личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.</li> </ul> <p><b>Познавательные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сформированность умения осуществлять поиск информации с использование различных источников для решения учебных и жизненных задач;</li> <li>• Сформированность умения самостоятельно объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования проблемы;</li> </ul> <p><b>Регулятивные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сформированность умения самостоятельно анализировать условия достижения цели и задач на основе учета выделенных преподавателя ориентиров действия;</li> <li>• Сформированность умения в сотрудничестве с преподавателя оценивать и принимать решения, определяющие дальнейшую деятельность.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка выполнения практических работ,</li> <li>• оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</li> <li>• рефераты, доклады, сообщения</li> </ul> <p><b>Рубежный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольные работы;</li> <li>• практические работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

<p>возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;</li> <li>• формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>• приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</li> <li>• развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</li> <li>• формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>• формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа</li> </ul>	<p><i>Коммуникативные УУД:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сформированность умений устанавливать и сравнивать разные точки зрения прежде, чем принимать решения и делать выборы. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ портфолио обучающихся;</li> <li>✓ наблюдение педагогов;</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p>специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</li> <li>• формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;</li> <li>• развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;</li> <li>• освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;</li> <li>• приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;</li> <li>• формирование установки на здоровый образ жизни;</li> <li>• развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;</li> </ul>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p>	<p>-результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах</p>	<p><b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ, оценка</p>

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	профессионального мастерства, конференциях, проектах);	внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	корректно ведет/составляет диалог, монологическое высказывание по предложенной теме; -планирует деятельность по решению задания в рамках заданной темы; -выбирает способ решения задания в соответствии с предъявляемыми требованиями	<b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму; -оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев; -оценивает результаты деятельности по заданным показателям; -выполняет самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов; -определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации	<b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации	<b>Текущий:</b> оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой	<b>Текущий:</b> , оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>-создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты);          -создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения);          -запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме;          -дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме.</p>	<p><b>Текущий:</b>, оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- называет трудности, с которыми столкнулся при выполнении задания, предлагает пути их преодоления в дальнейшей деятельности;          - указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности;          - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи;</p>	<p><b>Текущий:</b>, оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</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>- называет трудности, с которыми столкнулся при выполнении задания, предлагает пути их преодоления в дальнейшей деятельности;          - указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности;          - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи;</p>	<p><b>Текущий:</b>, оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные</p>	<p>- анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся</p>	<p><b>Текущий:</b>, оценка выполнения практических работ, оценка</p>

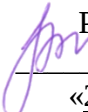
технологии в профессиональной деятельности.	своего продвижения.	внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	анализирует возможности использования профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности;	<b>Текущий:</b> , оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-участвует в соревнованиях, спартакиадах, конкурсах, олимпиадах; -демонстрирует дисциплинированность и исполнительность при выполнении самостоятельной работы, практических заданий.	<b>Текущий:</b> , оценка выполнения практических работ, оценка внеаудиторной самостоятельной работы <b>Итоговый:</b> Портфолио  <b>Рубежный:</b> • контрольные работы; практические работы;





**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.08 АСТРОНОМИЯ**

*среднее общее образование*

2019 г

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения основных вопросов астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих, специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413» от 29 июня 2017г. № 613; на основании письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017г. № ТС-194/08; с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработала: Симакова С.В., преподаватель астрономии

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>36</b>				
• теоретические	24				
• практические	10				
• лабораторные					
• контрольная работа	-				
• дифференцированный зачет	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	14
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	18
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.08 АСТРОНОМИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ. 08 «Астрономия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессий: **43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

## 1.2. Место учебной дисциплины «Астрономия» в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

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

### **личностных:**

-сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

-устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

-умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека

### **метапредметных:**

-умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

-умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить её достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

### **предметных;**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

-понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

-владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

-сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

-осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

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

У.1 приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

У.2 описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет — светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

У.3 характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

У.4 находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

У.5 использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

У. 6 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии; отделения ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

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

3.1 смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

3. 2 смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

3. 3. смысл физического закона Хаббла;

3. 4. основные этапы освоения космического пространства;

3. 5 гипотезы происхождения Солнечной системы;

3.6 основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

3.7 размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Астрономия»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** час, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **26** часов;  
 в том числе практических работ **10** часов;

**1.6. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине.**

Изменений нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения (указать нужное)			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
Введение	2	2	-	-	-
ТЕМА 1. История развития астрономии	2	2		2	
ТЕМА 2. Устройство Солнечной системы	20	20		8	
ТЕМА 3. Строение и эволюция Вселенной	10	10		-	
Дифференцированный зачёт	2	2			
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	

## 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	С помощью картографического сервиса (Google Mars и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.
2	2	Изучение движения и фазы Луны. Движение Луны и смена ее фаз (вечерние осенние наблюдения).
3	2	Используя сервис (Google Mars и др.) посетить Одну из планет Солнечной системы и описать её особенности.
4	2	Определение общих характеристик планет по справочным материалам и информационным источникам. Используя сервис (Google Mars и др.) посетить Международную космическую станцию и описать её устройство.
5	2	Используя сервис (Google Mars и др.) посетить Международную космическую станцию и описать её устройство
<b>Итого:</b>	10ч	

## 2.6. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ. 08 Астрономия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Астрономия и её связь с другими науками	1		
	Роль астрономии в развитии цивилизации.			
	Особенности астрономических методов исследования.			
<b>РАЗДЕЛ 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ</b>			2	
<b>Тема 1.1 Астрономия как наука</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01, 02,07
	Астрономия Аристотеля. Звездное небо. Летоисчисление и его точность. Оптическая астрономия. Околосземное пространство.	1		
	<b>Тематика практических занятий</b> № 1. С помощью картографического сервиса (Google Mars и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.	3		
<b>РАЗДЕЛ 2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ</b>			20	
<b>Тема 2. 1 Планета Земля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Основные движения Земли. Форма и размеры Земли.	2		
<b>Тема 2.2 Луна – спутник Земли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК.01,02,07
	Природа Луны (физические условия на Луне).			

	Поверхность Луны, лунные породы.	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	№ 2. Изучение движения и фазы Луны. Движение Луны и смена ее фаз (вечерние осенние наблюдения).			
<b>Тема 2.3 Планеты земной группы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Общая характеристика Меркурия, Венеры, Марса.			
	Физические условия: атмосфера, поверхности	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	№ 3.Используя сервис (Google Mars и др.) посетить одну из планет Солнечной системы и описать её особенности.			
<b>Тема 2.4 Планеты - гиганты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Планеты – гиганты: Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун. Особенности строения, спутники, кольца.	2		
<b>Тема 2.5 Определение общих характеристик планет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	№4. Определение общих характеристик планет по справочным материалам и информационным источникам.			
<b>Тема 2.6 Международные космические станции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	История создания Международных космических станций	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	№ 5. Используя сервис (Google Mars и др.) посетить Международную космическую станцию и описать её устройство	3		
<b>Тема 2.7 Астероиды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Закономерность в расстояниях планет от Солнца.			

	Орбиты астероидов.	2		
	Два пояса астероидов.			
Тема 2.8 Кометы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Открытие комет, вид, строение.	2		
	Орбиты комет, природа.			
Тема 2.9 Метеориты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Метеориты. Метеоры и болиды.			
	Метеорные потоки. Астероидно-кометная опасность.	2		
Тема 2.10 Межпланетные космические аппараты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет.			
	Новые научные исследования Солнечной системы.	2		
<b>РАЗДЕЛ 3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>			<b>10</b>	
ТЕМА 3.1 Физическая природа звезд	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Расстояние до звезд.	2		
	Пространственные скорости звезд .			
	Физическая природа звезд.			
Тема 3.2 Открытие экзопланет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Экзопланеты - планеты , движущиеся вокруг звёзд.	2		
	Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).			
Тема 3.3 Наша Галактика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.01,02,07
	Наша Галактика. Ее размеры и структура. Звездные скопления, туманности.	2		
	Галактики и движение звезд в ней. Возраст галактик и звезд.			
	Другие галактики (открытие других галактик, радиогалактики и их активность). Мегагалактики.			

<b>Тема 3.4 Происхождение планет.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.01,02,07</b>
	Возраст Земли и других тел Солнечной системы.	2	2	
	Основные закономерности в Солнечной системе.			
	Первые космогонические гипотезы.			
	Современные представления о происхождении планет.			
<b>Тема 3.5 Жизнь и разум во Вселенной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.01,02,09</b>
	Эволюция Вселенной и жизнь.	2	2	
	Проблема существования жизни вне Земли.			
	Современные возможности космонавтики и радиоастрономии. Внеземные цивилизации.			
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
Введение	<p>Познакомиться с предметом изучения астрономии.</p> <p>Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.</p>
<b>ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ</b>	
Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей)	<p>Познакомиться с представлениями о Вселенной древних учёных.</p> <p>Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную.</p>
Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года)	<p>Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила.</p> <p>Приводить примеры практического использования карты звездного неба</p>
Летоисчисление и его точность(солнечный и лунный, юлианский григорианский календари, проекты новых календарей)	<p>Познакомиться с историей создания различных календарей.</p> <p>Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека.</p> <p>Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы)	<p>Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии.</p> <p>Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную.</p> <p>Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения.</p> <p>Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса)	<p>Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса.</p> <p>Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России.</p> <p>Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса)	<p>Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса.</p> <p>Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России.</p> <p>Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
<b>УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ</b>	
Происхождение Солнечной системы	<p>Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы.</p> <p>Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для профессий и специальностей среднего</p>

	профессионального образования
Видимое движение планет (видимое движение и конфигурации планет)	<p>Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурация планет и условия их видимости».</p> <p>Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет.</p> <p>определить значение знаний о конфигурации планет для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Система Земля - Луна	<p>Познакомиться с системой Земля –Луна (двойная планета).</p> <p>Определить значение исследований Луны космическими аппаратами.</p> <p>Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну.</p> <p>Определить значений о системе Земля –Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Природа Луны	<p>Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне.</p> <p>Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о природе Лун для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Планеты земной группы	<p>Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах земной группы освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Планеты -гиганты	<p>Познакомиться с планетами –гигантами.</p> <p>Определить значение знаний о планетах –гигантах для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах –гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты)	<p>Познакомиться с малыми телами Солнечной системы.</p> <p>Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Общие сведения о Солнце	<p>Познакомиться с общими сведениями о Солнце.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Солнце и жизнь Земли	<p>Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для существования</p>

	<p>жизни на Земле.</p> <p>Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет)	<p>Изучить законы Кеплера.</p> <p>Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет</p>
Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии и межпланетные космические аппараты)	<p>Познакомиться с исследованиями Солнечной системы.</p> <p>Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
<b>СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>	
Расстояние до звезд	<p>Изучить методы определения расстояний до звезд.</p> <p>Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной.</p> <p>Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Физическая природа звезд	<p>Познакомиться с физической природой звезд.</p> <p>Определить значение знаний о физической природе звезд для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Виды звёзд	<p>Познакомиться с видами звезд.</p> <p>Изучить особенности спектральных классов звезд.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Звездные системы. Экзопланеты	<p>Познакомиться со звездными системами и экзопланетами.</p> <p>Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека.</p> <p>Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Наша Галактика- Млечный путь (галактический год)	<p>Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год».</p> <p>Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Другие галактики	<p>Познакомиться с различными галактиками и их особенностями.</p> <p>Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Происхождение галактик	<p>Познакомиться с различными гипотезами и учениями о</p>



	<p>происхождении галактик.</p> <p>Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Эволюция галактик и звезд	<p>Познакомиться с эволюцией галактик и звезд.</p> <p>Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний об эволюции галактик и звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Жизнь и разум во Вселенной	<p>Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной.</p> <p>Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Вселенная сегодня: астрономические открытия	<p>Познакомиться с достижениями современной астрономической науки.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

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

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета :

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся – 26 шт.

- рабочее место преподавателя;

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания);**

1. Воронцов-Вельяминов Б. А., Страут Е. К. «Астрономия. Базовый уровень.11 класс», М. Дрофа, 2017.
2. Е.К.Страут Методическое пособие к учебнику «Астрономия. Базовый уровень.11 класс» авторов Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута, М. Дрофа, 2017.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Белонучкин В. Е. Кеплер, Ньютон и все-все- все... — Вып. 78. — М.: Изд-во «Наука». Главная редакция физико-математической литературы, 1990. — (Квант). Галактики / ред.-сост. В. Г. Сурдин. — М.: Физ- матлит, 2013.
2. Гамов Г. Приключения мистера Томпкинса. — Вып. 85. — М.: Бюро Квантум, 1993. — (Квант).
3. Горелик Г. Е. Новые слова науки — от маятника Галилея до квантовой гравитации. — Вып. 127. Приложение к журналу «Квант», № 3. — М.: Изд-во МЦНМО, 2013. — (Квант).
4. Дубкова С. И. Истории астрономии. — М.: Белый город, 2002.

**Интернет-ресурсы:**

1. Астронет <http://www.astronet.ru/> - сайт, посвященный популяризации астрономии. Это мощный портал, на котором можно найти научно- популярные статьи по астрономии, интерактивные карты звездного неба, фотографии, сведения о ближайших астрономических событиях и многое другое.

2. Сайт Н.Н. Гомулиной <http://www.gomulina.org.ru/> - виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии. Ресурс содержит информационные и методические материалы: новости астрономии, материалы по методике астрономии, разработки уроков, задания для контроля результатов, а также образовательный ресурс «Открытая астрономия»

3. Сайт преподавателя астрономии Н.Е. Шатовской <http://myastronomy.ru/> - содержит методические подборки, научно- популярные и методические статьи, материалы для маленьких любителей астрономии, олимпиадные задачи, календарь астрономических событий и многое другое. Материалы регулярно обновляются.

4. Школьная астрономия Санкт-Петербурга <http://school.astro.spbu.ru/> - содержит олимпиадные задания, информацию о летней астрономической школе для учеников, ссылки на полезные Интернет- ресурсы.

5. Новости космоса, астрономии и космонавтики <http://www.astronews.ru/> - сайт

содержит множество фото и видео космических объектов и явлений, новости и статьи по астрономии и космонавтике.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знания</b>		
3.1 смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;	<i>Характеристики демонстрируемых знаний</i> - владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;  - владение устной и письменной речью;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.2 смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;	- правильно формулировать, а также описывать понятия;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.3 смысл физического закона Хаббла;	-правильное решение контрольных заданий;  - правильное выполнение ПР и способность самостоятельно анализировать полученные результаты и делать выводы;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.4 основные этапы освоения космического пространства;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам; - владение письменной и устной речью; -результативность информационного поиска из разных источников;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.5 гипотезы происхождения Солнечной системы;	-владение материалом при устном или письменном	Текущий контроль: Тестирование, устный

	опросе на занятиях по пройденным темам;	опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.6 основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;		Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.7 размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
<b>Умения</b>		
У.1 приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;	-правильное решение студентом расчётных, логических, ситуационных задач у доски или в тетради, или по карточке (устно или письменно);	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.
У.2 описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет — светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд,	-правильное самостоятельное решение студентом расчётных, логических, ситуационных задач у доски или в тетради, или по карточке (устно или письменно);	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.

источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;		
У.3 характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.
У.4 находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;	-умение формулировать, воспроизводить физические законы и видеть их проявление в природе и технике, способность приводить примеры этих проявлений в повседневной жизни и практической деятельности;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.
У.5 использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;		Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.
У. 6 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии; отделения ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.	-правильное самостоятельное решение студентом расчётных, логических, смысловых, ситуационных задач; способность распознавать астрономическое явление, предвидеть и оценивать ход событий, делать верные выводы;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.

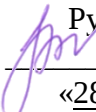
<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- правильное самостоятельное решение студентом расчётных, логических, смысловых, ситуационных задач у доски или в тетради или по карточке (устно или письменно);	Текущий контроль: решение астрономических задач. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связных и логичных высказываний с грамотным использованием астрономических терминов;	Текущий контроль: устный опрос, тестовые проверочные работы. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; -способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, сообщений, докладов, творческих заданий; Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-способность использовать различные источники информации; -умение пользоваться новыми информационными технологиями;	Текущий контроль: оценка выполнения творческой работы Итоговый контроль: представление презентации по теме.





**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.09 ФИЗИКА**

*среднее общее образование*

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «Физика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Глушкова Г.Г., преподаватель математики и физики

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>108</b>				
• теоретические	87				
• практические	12				
• лабораторные	4				
• контрольная работа	3				
• дифференцированный зачёт	-				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>108</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	18
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	24
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплина «Физика» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессиям: **43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

## 1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания, как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественнонаучных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют мета-предметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами.

Физика является системообразующим фактором для естественнонаучных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы.

## 1.4. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей**:

- **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации; стремления к обоснованности высказываемой позиции и уважения к мнению оппонента при обсуждении проблем;

осознанного отношения к возможности опасных экологических и этических последствий, связанных с достижениями естественных наук;

- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;

- **освоение знаний** о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на представления человека о природе, развитие техники и технологий;

- **овладение умениями применять полученные знания** для объяснения явлений окружающего мира, критической оценки и использования естественнонаучной информации, содержащейся в СМИ, ресурсах Интернета и научно-популярной литературе; осознанного определения собственной позиции по отношению к обсуждаемым в обществе проблемам науки;

- **использование естественнонаучных знаний в повседневной жизни** для обеспечения безопасности жизнедеятельности; охраны здоровья, окружающей среды; энергосбережения.

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

- **личностных:**

1. чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

2. готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

3. умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

4. умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

5. умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

6. умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- **метапредметных:**

1. использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

2. использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

3. умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

4. умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

5. умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

6. умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- **предметных:**

1. сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине

мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2. владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

3. владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

4. умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

5. сформированность умения решать физические задачи;

6. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

7. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

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

**знать:**

3.1 методы научного познания природы, современной физической картины мира: свойства вещества и поля, пространственно-временные закономерности, динамических и статистических законы природы, элементарные частицы и фундаментальные взаимодействия, строение и эволюция Вселенной;

3.2 основы фундаментальных физических теорий: классическая механика, молекулярно-кинетическая теория, термодинамика, классической электродинамика, специальная теория относительности, квантовая теория.

**уметь:**

У.1 проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, выдвигать гипотезы и строить модели, устанавливать границы их применимости;

У.2 применять знания для объяснения явлений природы, свойств вещества, принципов работы технических устройств, решения физических задач;

У.3 оценить самостоятельно приобретенные знания на достоверности новой информации физического содержания;

У.4 использовать современные информационные технологии для поиска, переработки и предъявления учебной и научно-популярной информации по физике.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов ***общих компетенций:***

ОК 01. Выбирать способы решения задач, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:*

*- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.-*

**1.6. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по физике**

Изменений нет.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	108
<i>Самостоятельная работа</i>	
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	87
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	4
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	12
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	
контрольная работа	3
консультация	2
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося, час
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Механика</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	-	<b>2</b>	
Тема 1.1. Кинематика. Законы механики Ньютона	7	7	-	-	
Тема 1.2. Законы сохранения в механике	16	16	-	2	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	-	<b>2</b>	
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ	3	6	-	2	
Тема 2.2. Основы термодинамики	5	4	-	-	
Тема 2.3. Свойства паров	3	3	-	-	
Тема 2.4. Свойства жидкостей и твердых тел	8	6	-	-	
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Тема 3.1. Электрическое поле	5	5	-	-	
Тема 3.2. Законы постоянного тока	9	9	2	-	
Тема 3.3. Электрический ток в полупроводниках	2	3	-	-	
Тема 3.4. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	8	8	-	2	
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>4</b>	
Тема 4.1. Механические колебания. Упругие волны	4	4	2	-	
Тема 4.2. Электромагнитные колебания	4	4	-	2	
Тема 4.3. Электромагнитные волны	4	4	-	2	
<b>Раздел 5. Оптика</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	-	
Тема 5.1. Природа света. Волновые свойства света	11	11	2	-	
<b>Раздел 6. Элементы квантовой физики</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	-	<b>2</b>	
Тема 6.1. Квантовая оптика	5	5	-	-	
Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра	10	10	-	2	
<b>Раздел 7. Эволюция Вселенной</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	
Тема 7.1. Строение и развитие Вселенной. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы	2	2	-	-	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Решение задач по теме «Законы сохранения в механике».
2	2	Решение задач по разделу «Молекулярная физика».
3	3	Решение задач по разделу «Электродинамика»
4	4	Семинар на тему «Развитие средств связи».
5	4	Решение задач по теме « Колебания и волны».
6	6	Решение задач по теме « Квантовая физика».
<b>итого</b>	<b>12</b>	

### 2.4. Перечень лабораторных работ

№ работы	Раздел	Тема работы
1	3	Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.
2	5	Наблюдение интерференции и дифракции света.
<b>итого</b>	<b>4</b>	

## 2.5 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.09 Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. МЕХАНИКА</b>			<b>23</b>	
<b>Тема 1.1. Кинематика. Законы механики Ньютона</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>7</b>	<b>ОК 01-05,09</b>
	1. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения.	2		
<b>Тема 1. 2. Законы сохранения в механике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-05,09</b>
	1. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.	2,3	<b>14</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Решение задач по теме «Законы сохранения в механике».		<b>2,3</b>	
<b>РАЗДЕЛ 2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА</b>			<b>19</b>	
<b>Тема 2. 1. Основы молекулярно-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01-05,09</b>

<b>кинетической теории. Идеальный газ</b>	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.	2		
<b>Тема 2. 2. Основы термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 01-09
	1. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.	2		
<b>Тема 2.3. Свойства паров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	3	ОК 01-09
	1. 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	2		
<b>Тема 2.4. Свойства жидкостей и твердых тел</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	5	ОК 01-05,09
	1. Характеристика жидкого и твердого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2		
	<b>Практическая работа №2. Решение задач по разделу «Молекулярная физика».</b>		2	

<b>Контрольная работа №1 по разделу «Молекулярная физика»</b>			<b>1</b>	
<b>РАЗДЕЛ 3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 3. 1. Электрическое поле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>5</b>	<b>ОК 01-05,09</b>
	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. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.	2		
<b>Тема 3. 2. Законы постоянного тока</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	<b>ОК 01-09</b>
	1. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. 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 тока.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1. Определение э.д.с. и внутреннего сопротивления источника тока</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 3. 3. Электрический ток в полупроводниках</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	
	1. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы	2		
<b>Тема 3.4. Магнитное</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>	<b>7</b>	<b>ОК 01-05,09</b>

<b>поле Электромагнитная индукция</b>	1. 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. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.	<b>освоения</b>	2,3	
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическая работа №3.</b> Решение задач по разделу «Электродинамика».		2	
	<b>Контрольная работа №2 по теме «Электродинамика»</b>		1	
<b>РАЗДЕЛ 4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Механические колебания. Упругие волны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2,3	4	<b>ОК 01-05,09</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическая работа №4.</b> Решение задач по разделу «Колебания и волны».		2	
<b>Тема 4.2. Электромагнитные колебания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.	2	4	<b>ОК 01-05,09</b>
<b>Тема 4.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>		

<b>Электромагнитные волны</b>		<b>освоения</b>		
	1. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	2,3	4	<b>ОК 01-05,08,09</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
<b>Практическая работа №5. Семинар на тему «Развитие средств связи».</b>			2	
<b>РАЗДЕЛ 5. ОПТИКА</b>			<b>11</b>	
<b>Тема 5. 1. Природа света. Волновые свойства света</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. 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. Понятие о голографии. 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.	2,3	9	<b>ОК 01-05,09</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
<b>Лабораторная работа №2. Изучение интерференции и дифракции света.</b>			2	
<b>РАЗДЕЛ 6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ</b>			<b>15</b>	
<b>Тема 6. 1. Квантовая оптика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.	2	5	<b>ОК 01-05,09</b>
<b>Тема 6. 2. Физика атома и атомного ядра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые генераторы. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного рас-	2,3	7	



	пада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.			<b>ОК 01-09</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №6 . Решение задач по теме «Физика атомного ядра».</b>		<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа №3 по теме «Оптика. Элементы квантовой физики»</b>		<b>1</b>	
	<b>РАЗДЕЛ 7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 7. 1. Строение и развитие Вселенной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
<b>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</b>	Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.	2	2	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений. Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации</p>
<b>1. МЕХАНИКА</b>	
<b>Кинематика</b>	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>
<b>Законы сохранения в механике</b>	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости</p>

	<p>тела. Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>
<b>2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА</b>	
<p><b>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</b></p>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>. Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ.</p>
<p><b>Основы термодинамики</b></p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости <math>p(V)</math>.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики».</p>
<p><b>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</b></p>	<p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.</p> <p>Исследование механических свойств твердых тел. Применение</p>

	<p>физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов.</p>
<b>3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА</b>	
<b>Электростатика</b>	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей.</p>
<b>Постоянный ток</b>	<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя.</p> <p>Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей.</p>
<b>Магнитные явления</b>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему</p>

физику можно рассматривать как метадисциплину.

#### 4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ

<b>Механические колебания</b>	Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний.
<b>Упругие волны</b>	Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека.
<b>Электромагнитные колебания</b>	Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки. Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии.
<b>Электромагнитные волны</b>	Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной.
<b>5. ОПТИКА</b>	
<b>Природа света</b>	Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.

	<p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа.</p>
<b>Волновые свойства света</b>	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений.</p>
<b>6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ</b>	
<b>Квантовая оптика</b>	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики.</p>
<b>Физика атома</b>	<p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера.</p>
<b>Физика атомного ядра</b>	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в</p>

	<p>промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т.д.).</p> <p>Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности.</p>
<b>7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>	
<b>Строение и развитие Вселенной</b>	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p> <p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной.</p> <p>Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.д.</p>
<b>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</b>	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p> <p>Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы.</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики и математики».

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

#### **Средства обучения:**

- комплект учебно-методической документации по физике (учебники, сборники задач, тестовые задания, раздаточный материал);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- вспомогательное оборудование.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Мякишев Г.Я. Физика: учебник 10-11 классы, - М.: Просвещение, 2014.

#### **Дополнительная литература:**

1. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Сборник задач. - М., 2013.
2. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Решения задач. - М., 2015.
3. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика. Справочник. - М., 2010.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
2. Академик. Словари и энциклопедии [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)
3. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) Books Gid
4. Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru)



5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru)
6. Лучшая учебная литература [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru)
7. Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
8. Электронная библиотечная система [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.ru/book](http://www.ru/book)
9. Образовательные ресурсы Интернета - Физика [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm)
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)
11. Учебно-методическая газета «Физика» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://fiz.1september.ru>
12. Нобелевские лауреаты по физике [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz)
13. Ядерная физика в Интернете [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru)
14. Подготовка к ЕГЭ [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika)
15. Научно-популярный физико-математический журнал «Квант» [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.kvant.mccme.ru](http://www.kvant.mccme.ru)
16. Естественнонаучный журнал для молодежи «Путь в науку» [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.yos.ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;</li> <li>– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;</li> <li>– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между</li> </ul>	<p><b>умения:</b></p> <p>У.1 проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, выдвигать гипотезы и строить модели, устанавливать границы их применимости;</p> <p>У.2 применять знания для объяснения явлений природы, свойств вещества, принципов работы технических устройств, решения физических задач;</p> <p>У.3 оценить самостоятельно приобретенные знания на достоверности новой информации физического содержания;</p> <p>У.4 использовать современные информационные технологии для поиска, переработки и предъявления учебной и научно-популярной информации по физике;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ;</li> <li>– экспертная оценка проверочной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на экзамене</li> </ul>

<p>физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;</p>	<p><b>знания:</b>  3.1 методов научного познания природы, современной физической картины мира: свойства вещества и поля, пространственно-временных закономерности, динамических и статистических законов природы, элементарные частицы и фундаментальные взаимодействия, строение и эволюция Вселенной;  3.2 основ фундаментальных физических теорий: классическая механика, молекулярно-кинетическая теория, термодинамика, классической электродинамика, специальная теория относительности, квантовая теория.</p>	
---	--	--

<p><b>Результаты обучения (личностные, метапредметные)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результатов</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;</li> <li>– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;</li> <li>– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>воспитание</b> чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотного поведения в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами</li> <li>- <b>развитие</b> различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;</li> <li>- <b>формирование</b> умения самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ,</li> <li>– формирование портфолио достижений студента</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка на экзамене</p>

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметные:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

информации;

- **формирование** умения выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- **формирование** умения управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ  
(ВКЛ. ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

*среднее общее образование*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г №413), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Обществознание, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:

Пашинова Е.А., преподаватель истории и обществознания  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., учёная степень, звание, должность, наименование ОУ



### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>180</b>				
• теоретические	131				
• практические	40				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	5				
• дифференцированный зачёт	2				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>180</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ</b>	<b>21</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>24</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

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

Учебная дисциплина «Обществознание» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на базовом уровне.

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

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность

вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

• **метапредметных:**

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

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

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания.

• **предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

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

- У.1 характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- У.2 анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;
- У.3 устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- У.4 объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- У.5 раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- У.6 осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица);
- У.7 извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам;
- У.8 систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;
- У.9 различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- У.10 оценивать действия субъектов социальной, политической, экономической жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм;
- У.11 формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- У.12 подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- У.13 применять социально-гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

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

- 3.1 биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- 3.2 тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- 3.3 проблемы социально-политической и духовной сферы жизни общества;
- 3.4 необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы политического регулирования;
- 3.5 особенности социально-гуманитарного, научного познания;
- 3.6 сущность рыночной экономики и денежно-кредитной политики государства;
- 3.7 проблемы и перспективы финансовой системы России на современном этапе;
- 3.8 назначение и роль СМИ в политической, социальной, экономической и культурной жизни общества;
- 3.9 современное российское законодательство;
- 3.10 основные способы применения и защиты прав, свобод и законных интересов;
- 3.11 предпосылки правомерного поведения.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов **общих компетенций** необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **180 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**.

**1.5. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по обществознанию:**

*Изменения:* максимальной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**, в том числе практической работы **40 часов**.

*Основания:* в соответствии с учебным планом.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
в том числе:	
практические работы	40
<i>Промежуточная аттестация по окончании изучения дисциплины – дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	2	2			
<b>РАЗДЕЛ 1. ЧЕЛОВЕК И ОБЩЕСТВО</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>4</b>	
Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.	10	10		2	
Тема 1.2. Общество как сложная система.	10	10		2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>8</b>	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.	6	6		2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.	8	8		2	
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	10	10		4	
<b>РАЗДЕЛ 3. ЭКОНОМИКА</b>	<b>40</b>	<b>40</b>		<b>8</b>	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	8	8		2	
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.	16	16		2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	10	10		2	
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	6	6		2	
<b>РАЗДЕЛ 4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>8</b>	



Тема 4.1. Социальная роль и стратификация.	8	8		2	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты.	10	10		4	
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы.	12	12		2	
<b>РАЗДЕЛ 5. ПОЛИТИКА</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.	10	10		2	
Тема 5.2. Участники политического процесса.	14	14		2	
<b>РАЗДЕЛ 6. ПРАВО</b>	<b>36</b>	<b>38</b>		<b>8</b>	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений.	8	6			
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.	14	14		4	
Тема 6.3. Отрасли российского права.	14	18		4	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Консультация</b>	<b>2</b>				
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>		<b>40</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	<b>Практическая работа №1.</b> Составление схемы «Социализация личности». Характеристика понятий: самосознание и социальное поведение.
2	1	<b>Практическая работа №2.</b> Составление и анализ таблицы «Типы мировоззрения».
3	2	<b>Практическая работа №3.</b> Просмотр и анализ презентации «Особенности молодежной субкультуры».
4	2	<b>Практическая работа №4.</b> Просмотр и анализ презентации на тему «Образование как способ передачи знаний и опыта».
5	2	<b>Практическая работа №5.</b> Дискуссия по теме: мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор.
6	2	<b>Практическая работа №6.</b> Написание сочинения на тему: значение религии и церкви в современном мире. Что означает словосочетание - свобода совести.
7	3	<b>Практическая работа №7.</b> Просмотр презентации «Искусство как самовыражение личности». Дискуссия по теме.
8	3	<b>Практическая работа №8.</b> Составление и анализ экономических потребностей семьи.
9	3	<b>Практическая работа №9.</b> Составление таблицы и характеристика видов на-логов.
10	3	<b>Практическая работа №10.</b> Составление сравнительной таблицы видов безработицы.
11	4	<b>Практическая работа №11.</b> Семинар на тему «Особенности современной экономики России».
12	4	<b>Практическая работа №12.</b> Решение ситуационных задач на тему «Социальная роль. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе».
13	4	<b>Практическая работа №13.</b> Дискуссия по теме: социальная и личностная значимость здорового образа жизни.
14	4	<b>Практическая работа №14.</b> Решение ситуационных задач на тему «Пути разрешения социальных конфликтов».
15	5	<b>Практическая работа №15.</b> Составление таблицы: функции моей семьи. Анализ функций.
16	5	<b>Практическая работа №16.</b> Письменная характеристика политических режимов.
17	6	<b>Практическая работа №17.</b> Избирательное право в РФ. Изучение и анализ процедуры голосования.
18	6	<b>Практическая работа №18.</b> Семинар по теме: законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства.
19	6	<b>Практическая работа №19.</b> Просмотр и анализ презентации «Основные конституционные права и обязанности граждан в России».
20	6	<b>Практическая работа №20.</b> Семинар по теме: основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.
<b>Итого: 20</b>		

2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.09 Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3		
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	1 Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО.		2	
<b>РАЗДЕЛ 1. ЧЕЛОВЕК И ОБЩЕСТВО</b>		<b>20</b>		
<b>Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>		
	1 Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности.			2
	2 Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.			1
	<b>Практическая работа №1.</b> Составление схемы «Социализация личности». Характеристика понятий: самосознание и социальное поведение.		2	
	3 Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.			2
	4 Цель и смысл человеческой жизни. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.			3
<b>Тема 1.2. Общество как сложная система.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>		
	1 Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений.			3
	2 Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.			2
	3 Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация.			2

	4	Особенности современного мира. Процессы глобализации. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.		2
	<b>Практическая работа №2.</b> Составление и анализ таблицы «Типы мировоззрения».		2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>6</b>	
	1	Понятие культуры. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура - продукт информационного общества.		2
	2	Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.		2
	<b>Практическая работа №3.</b> Просмотр и анализ презентации «Особенности молодежной субкультуры».		2	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>8</b>	
	1	Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.		2
	2	Роль образования в жизни современного человека и общества.		2
	3	Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.		2
	<b>Практическая работа №4.</b> Просмотр и анализ презентации на тему «Образование как способ передачи знаний и опыта».		2	
<b>Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №5.</b> Дискуссия по теме: мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор.			
	1	Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.		2
	3	Религия как феномен культуры. Мировые религии.		2
	<b>Контрольная работа №1.</b> Работа с тестовыми вопросами и теоретическими заданиями по разделам 1,2.		1	
	<b>Практическая работа №6.</b> Написание сочинения на тему: значение религии и		2	

	церкви в современном мире. Что означает словосочетание - свобода совести.		
	<b>Практическая работа №7.</b> Просмотр презентации «Искусство как самовыражение личности». Дискуссия по теме.	2	
<b>РАЗДЕЛ 3. ЭКОНОМИКА</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	1 Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство.		2
	2 Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.		2
	3 Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: централизованная (командная) и рыночная экономика.		2
	<b>Практическая работа №8.</b> Составление и анализ экономических потребностей семьи.	2	
<b>Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	
	1 Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция.		2
	2 Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации.		3
	3 Фондовый рынок. Деньги. Процент. Банковская система. Основные операции коммерческих банков.		3
	4 Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.		2
	5 Частные и общественные блага. Функции государства в экономике.		2
	6 Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения. Экономический рост и развитие.		2
	7 Экономические циклы. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг.		2
	<b>Практическая работа №9.</b> Составление таблицы и характеристика видов налогов.	2	
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	1 Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Спрос на труд и его факторы.		2
	2 Предложение труда. Факторы предложения труда.		2

	3	Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель.		2
		<b>Практическая работа №10.</b> Составление сравнительной таблицы видов безработицы.	2	
	4	Реальный и номинальный доход. Сбережения		22
<b>Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов.		
	2	Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли.		2
		<b>Контрольная работа №2.</b> Работа с тестовыми вопросами и теоретическими заданиями по разделу 3.	1	
		<b>Практическая работа №11.</b> Семинар на тему «Особенности современной экономики России».	2	
<b>РАЗДЕЛ 4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 4.1. Социальная роль и стратификация.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	1	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация.		2
	2	Социальная мобильность. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте.		2
	3	Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.		2
		<b>Практическая работа №12.</b> Решение ситуационных задач на тему «Социальная роль. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе».	2	
<b>Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	1	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.		2
	2	Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактические мероприятия для борьбы с негативными формами девиантного поведения среди молодежи.		1
		<b>Практическая работа №13.</b> Дискуссия по теме: социальная и личностная значимость здорового образа жизни.	2	
	3	Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов.		2

	<b>Практическая работа №14.</b> Решение ситуационных задач на тему «Пути разрешения социальных конфликтов».	2	
<b>Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	1 Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа.		2
	2 Особенности молодежной политики в Российской Федерации.		2
	3 Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		2
	4 Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Брачный договор. Опекa и попечительство.		2
	<b>Практическая работа №15.</b> Составление таблицы: функции моей семьи. Анализ функций.	2	
5 Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов.		2	
<b>РАЗДЕЛ 5. ПОЛИТИКА</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	1 Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Признаки государства. Государственный суверенитет.		2
	<b>Контрольная работа №3.</b> Работа с тестовыми вопросами и теоретическими заданиями по разделу 4.	1	
	2 Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств.		2
	3 Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов - основные особенности развития современной политической системы.		2
	4 Формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим.		2
	<b>Практическая работа №16.</b> Письменная характеристика политических режимов.	2	
<b>Тема 5.2. Участники</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>14</b>	

<b>политического процесса.</b>	1	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы.		2
	2	Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые.	2	2
	3	Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.		2
	4	Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.		2
	<b>Контрольная работа №4.</b> Работа с тестовыми вопросами и теоретическими заданиями по разделу 5.		1	
	4	Политические партии и движения, их классификация. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.		2
	5	Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.		2
	<b>Практическая работа №17.</b> Избирательное право в РФ. Изучение и анализ процедуры голосования.		2	
<b>РАЗДЕЛ 6. ПРАВО</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>8</b>	
	1	Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм.		2
	2	Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.		2
	3	Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц.		2
	4	Соотношение правовых и моральных норм в современной общественной системе». Юридическая ответственность и ее задачи.		2
<b>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>14</b>	
	1	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации.		2
	2	Система государственных органов Российской Федерации.		2
	<b>Практическая работа №18.</b> Семинар по теме: законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства.		2	



	3	Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура.		2
	4	Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.		
		<b>Практическая работа №19.</b> Просмотр и анализ презентации «Основные конституционные права и обязанности граждан в России.	2	
	4	Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		2
<b>Тема 6.3. Отрасли российского права.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>14</b>	
	1	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры.		2
	2	Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги.		2
		<b>Практическая работа №20.</b> Семинар по теме: основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.	2	
	3	Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор.		2
	4	Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения.		2
	5	Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения.		2
		<b>Контрольная работа №5.</b> Работа с тестовыми вопросами и теоретическими заданиями по разделу 6.	1	
	7	Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние.		2
		<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
		<b>Консультация</b>	2	
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
<b>1. ЧЕЛОВЕК И ОБЩЕСТВО</b>	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.
1.2. Общество как сложная система.	Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»
<b>2. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА</b>	
2.1. Духовная культура личности и общества.	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям.
2.2. Наука и образование в современном мире.	Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей.
<b>3. ЭКОНОМИКА</b>	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики.
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет».
3.3. Рынок труда и безработица.	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий.
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли.

экономики.	
<b>4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ</b>	
4.1. Социальная роль и стратификация.	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе.
4.2. Социальные нормы и конфликты.	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения.
4.3. Важнейшие социальные общности и группы.	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи).
<b>5. ПОЛИТИКА</b>	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки
5.2. Участники политического процесса.	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.
<b>6. ПРАВО</b>	
6.1. Правовое регулирование общественных отношений.	Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права.
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.	Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан.
6.3. Отрасли российского права.	Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин, истории и обществознания».

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

#### **Средства обучения:**

- комплект учебно-методической документации по обществознанию (учебники, учебные пособия)
- наглядные пособия (учебные таблицы: стадии развития человека; ступени развития общества; прогресс и регресс; хронологические этапы развития человека, общества и государства).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Агофонова Н.В. Обществознание: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.
2. Волков А.М., Лютягина Е.А. Обществознание. Основы государства и права: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.
3. Федоров Б.И. Обществознание: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Юрайт», 2019.

#### **Дополнительная литература:**

1. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. - М., 2014.
2. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. - М., 2014.
3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. - М., 2015.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «ГАРАНТ» — информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru)
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)
3. Открытый класс: сетевые образовательные сообщества [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru)
4. История: международные конфликты в XXI веке. Сафонов А.А., Сафонова М.А.: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

5. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru)
6. Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>предметные:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</li> <li>– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>– владение умениями выявлять причинноследственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>– сформированность представлений о</li> </ul>	<p><b>знать:</b></p> <p>3.1 биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p> <p>3.2 тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>3.3 проблемы социально-политической и духовной сферы жизни общества;</p> <p>3.4 необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы политического регулирования;</p> <p>3.5 особенности социально-гумантарного,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</li> </ul>

<p>методах познания социальных явлений и процессов;</p> <p>– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</p> <p>сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</p>	<p>научного познания;</p> <p>3.6 сущность рыночной экономики и денежно-кредитной политики государства;</p> <p>3.7 проблемы и перспективы финансовой системы России на современном этапе;</p> <p>3.8 назначение и роль СМИ в политической, социальной, экономической и культурной жизни общества;</p> <p>3.9 современное российское законодательство;</p> <p>3.10 основные способы применения и защиты прав, свобод и законных интересов;</p> <p>3.11 предпосылки правомерного поведения.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>У.1 характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>У.2 анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;</p> <p>У.3 устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p>У.4 объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p>	
--	---	--

	<p>У.5 раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>У.6 осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица);</p> <p>У.7 извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам;</p> <p>У.8 систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;</p> <p>У.9 различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>У.10 оценивать действия субъектов социальной, политической, экономической жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм;</p> <p>У.11 формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>У.12 подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p> <p>У.13 применять социально-гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.</p>	
--	---	--



Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li> <li>– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>воспитание</b> гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;</li> <li>– <b>развитие</b> личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;</li> <li>– <b>освоение</b> знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</li> </ul>		
<p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, способность и готовность к самостоятельному поиску методов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>формирование</b> умения получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;</li> <li>– <b>формирование</b> мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;</li> <li>– <b>формирования</b> умения применять полученные знания и умения в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</li> </ul>

решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания.

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- <b>формирование</b> культуры мышления, способности к восприятию, обобщению и историческому анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</p> <p>- <b>формирование</b> способности отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;</p> <p>- <b>генерирование</b> понятий: «гражданин», «гражданство», «патриотизм»; «социальная ответственность», «социальный конфликт»; «антикоррупционное поведение» и последствия его нарушения;</p> <p>- <b>развитие</b> навыков использования коммуникационных каналов и средств передачи информации.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических работ;</p> <p>- формирование портфолио достижений студента.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка на дифференцированном зачете</p>
---	---	--

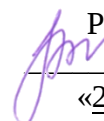
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.11 ГЕОГРАФИЯ**

*среднее общее образование*

2019 г

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе: требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «География», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Симакова С.В., преподаватель географии

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	72				
• теоретические	38				
• практические	30				
• лабораторные					
• контрольная работа	2				
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	14
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	23
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	29
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	38



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 ГЕОГРАФИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.11 «География» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессии: **43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

**1.2. Место учебной дисциплины «География» в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «География» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на базовом уровне.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

### **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и

познанию;

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:**

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• **предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических

знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.
- **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

У. 1 Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими, геоэкологическими объектами, процессами и явлениями под влиянием разнообразных факторов;

У. 2 Выявлять и объяснять различные географические аспекты текущих событий и ситуаций;

У. 3 Сопоставлять географические карты различной тематики;

У. 4 Оценивать политико-географическое положение страны;

У.5 Отмечать изменения политико-географического положения во времени;

У.6 Оценивать ресурсообеспеченность стран с помощью карт и статистических показателей;

У.7 Анализировать текстовые, картографические и статистические материалы с целью определения общих черт и различий в религиозном составе населения;

У. 8 Отличать мировые религии друг от друга;

У. 9 Сравнивать обеспеченность трудовыми ресурсами отдельных стран, регионов мира;

У. 10 Давать оценку обеспеченности трудовыми ресурсами стран разного социально-экономического уровня развития;

У. 11 Объяснять образование и развитие разных форм городского расселения (мегаполиса, агломерации);

У.12 Анализировать карты и статистические материалы с целью выявления факторов размещения ведущих отраслей промышленного мира;

У. 13 Строить картосхемы размещения основных районов ведущих отраслей промышленности;

У. 14 Давать экономико-географическую характеристику страны;

У. 15 Сравнивать отдельные страны, выделяя основные особенности природы, населения, хозяйства;

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

3.1 Основные географические понятия и термины;

- 3.2 Традиционные и новые методы географических исследований
- 3.3 Экономически развитые и развивающиеся регионы страны, мира;
- 3.4 Качественные и количественные изменения на политической карте мира;
- 3.5 Типологию стран современного мира;
- 3.6 Географию основных политических, военно-политических, политико-экономических группировок стран;
- 3.7 Формы государственного правления, особенности территориально-государственного устройства;
- 3.8 Основные закономерности размещения минеральных, земельных, водных, лесных, ресурсов мира, главные районы их концентрации, классификацию ресурсов;
- 3.9 Знать понятия «ресурсообеспеченность» и «природопользование»;
- 3.10 Примеры рационального и нерационального природопользования;
- 3.11 Численность населения мира, понятие «воспроизводство», религиозный состав населения;
- 3.12 Сущность и географические особенности естественного движения населения;
- 3.13 Сущность и географические особенности полового и возрастного состава населения;
- 3.14 Принципы неравномерного размещения трудовых ресурсов;
- 3.15 Демографическую политику в странах 1 и 2 типа воспроизводства;
- 3.16 Темпы и формы уровня урбанизации;
- 3.17 Этапы формирования мирового хозяйства;
- 3.18 Возникновение региональных и отраслевых группировок в системе МГРТ;
- 3.19 Основные направления развития производства в условиях НТР;
- 3.20 Основные черты и факторы размещения мировой промышленности;
- 3.21 Главные сельскохозяйственные районы мира;
- 3.22 Главные страны-экспортёры сельскохозяйственной продукции;
- 3.23 Основные черты, факторы размещения мировой электроэнергетики, химической промышленности, машиностроения, главные страны-экспортёры;
- 3.24 Главные направления международной экономической связи и основные особенности современной внешней торговли;
- 3.25 Экономическое географическое положение страны, его влияние на развитие страны;
- 3.26 Состав территории, крупнейшие страны;
- 3.27 Этнический и религиозный состав населения отдельно взятой страны;
- 3.28 Хозяйственную оценку природных условий и ресурсов страны;
- 3.29 Уровень урбанизации, крупнейшие города;
- 3.30 Внутренние различия и специализацию стран в международном разделении труда.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины «География»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42** часа;  
 выполнение практической работы **30** часов.

**1.5. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине.**

Изменений нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	
<b>Объем образовательной программы</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	2
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>1</sup>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Источники географической информации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	
Тема 1. Традиционные и новые методы географических исследований.	2	2		1	
<b>Раздел 2. Политическое устройство мира.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>3</b>	
Тема 2.1 Многоликость стран современного мира.	2	2		1	
Тема 2.2 Знакомство с государственным строем и основными формами административно-территориального устройства.	2	2		2	
<b>Раздел 3. География мировых природных ресурсов.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>3</b>	
Тема 3.1 Размещение минеральных ресурсов.	2	2		2	
Тема 3.2 Оценка ресурсообеспеченности стран.	2	2		1	
<b>Раздел 4. География населения мира.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>3</b>	
Тема 4.1 Численность и движение населения. Состав населения мира.	2	2		1	
Тема 4.2 Сравнительная оценка трудовых ресурсов стран.	2	2		1	
Тема 4.3 Характеристика темпов и форм урбанизации.	2	2		1	
<b>Раздел 5. Мировое хозяйство.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>7</b>	
Тема 5.1 Современные особенности развития мирового хозяйства	2	2		1	
Тема 5.2 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	2	2		1	
Тема 5.3 Сельское хозяйство и его особенности.	2	2		1	
Тема 5.4 Лесное хозяйство и лесозаготовка.	2	2		1	
Тема 5.5 Горнодобывающая промышленность.	1	1		-	
Тема 5.6 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	2	2		1	
Тема 5.7 Размещение отраслей	2	2		1	

машиностроения, химической и лёгкой промышленности					
Тема 5.8 Транспортный комплекс и его структура	1	1		-	
Тема 5.9 Дифференциация стран по уровню развития медицинских, туристических и информационных услуг.	2	2		1	
<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Раздел 6. Регионы мира.</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>9</b>	
Тема 6.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы.	6	6		2	
Тема 6.2 География населения и хозяйства Зарубежной Азии	8	8		5	
Тема 6.3 География населения и хозяйства Африки	4	4		-	
Тема 6.4 География населения и хозяйства Северной Америки	4	4		1	
Тема 6.5 География населения и хозяйства Латинской Америки	6	6		1	
Тема 6.6 География населения и хозяйства Австралии и Океании	2	2		-	
<b>Раздел 7. Россия в современном мире</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>3</b>	
Тема 7.1 Россия на политической карте мира	2	2		2	
Тема 7. 2 Россия в мировом хозяйстве.	2	2		1	
<b>Раздел 8. Географические аспекты глобальных проблем человечества</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>1</b>	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>30</b>	



### 2.3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Ознакомление с картами различной тематики. Нанесение основных географических объектов на контурную карту.(1ч)
2	2.1	Анализ карт различной тематики. (1ч)
3	2.2	Нанесение на контурную карту стран крупнейших по площади территории и численности населения.(2ч)
4	3	Размещение минеральных ресурсов. (2ч)
5	3	Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.(1ч)
6	4.1	Определение по атласу состав и структуру населения мира. (1ч)
7	4.2	Определение демографической ситуации и особенности географической политики в разных странах и регионах мира (1ч)
8	4.3	Оценка обеспеченности уровня и качества жизни населения в разных странах и регионах мира.(1ч)
9	5.1	Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.(1ч)
10	5.2	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. (1ч)
11	5.3	Нанесение на контурную карту основных центров растениеводства.(1ч)
12	5.4	Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.(1ч)
13	5.6	Определение основных направлений международной торговли товарами. (1ч)
14	5.7	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.(1ч)
15	5.9	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. (1ч)
16	6.1	Составление комплексной экономико-географической характеристики стран Зарубежной Европы.(1ч)
17	6.1	Описание экономико-географического положения стран Германии и Великобритании по плану.(1ч)
18	6.2	Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.(1ч)
19	6.2	Составление комплексной экономико-географической характеристики страны Японии.(2ч)

20	6.2	Составление комплексной характеристики страны Китая.(1ч)	экономико-географической
21	6.2	Составление комплексной характеристики страны Индии.(1ч)	экономико-географической
22	6.4	Установление взаимосвязей между потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйством. (1ч)	природно - ресурсным
23	6.5	Составление комплексной характеристики страны по выбору. (1ч)	экономико-географической
24	7	Оценка современного геополитического положения России.(2ч)	и геоэкономического
25	7	Определение отраслевой и территориальной внешней торговли товарами России.(1ч)	
26	8	Выявление и оценка важнейших международных событий связанных с глобальными проблемами человечества.(1ч)	
<b>ИТОГО:</b>		<b>30 часов</b>	

#### 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.10 ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>РАЗДЕЛ 1. Источники географической информации.</b>			2	
<b>ТЕМА 1.1</b> Традиционные и новые методы географических исследований	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК. 2-4
	Положение географии в системе наук.	2		
	Географическая карта – особый источник информации о действительности.			
	Географическая номенклатура.			
	Другие способы получения информации: экспедиции, наблюдения, моделирование.	3	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>			
1.Ознакомление с картами различной тематики. Нанесение основных географических объектов на контурную карту.				
<b>РАЗДЕЛ 2. Политическая карта мира</b>			4	
<b>Тема 2.1</b> Многоликость стран современного мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4,9
	Экономически развитые и развивающиеся регионы страны, мира.	2		
	Качественные и количественные изменения на политической карте мира.	3	1	
	Типология стран современного мира.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
2.Анализ карт различной тематики.				
<b>Тема 2.2</b> Знакомство с	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.2-4

государственным строем и основными формами административно-территориального устройства стран мира	Формы государственного правления стран мира.			
	Административно-территориальное устройство стран мира.			
	Военно-политические группировки стран.			
	Политико-экономические группировки стран.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	3.Нанесение на контурную карту стран крупнейших по площади территории и численности населения.	3		
<b>РАЗДЕЛ 3. География мировых природных ресурсов.</b>			4	
Тема 3.1 Размещение минеральных ресурсов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК. 2-4
	Взаимодействие человечества и природы в прошлом.		2	
	Природные ресурсы Земли, их виды.			
	Главные районы размещения минеральных ресурсов.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	4.Размещение минеральных ресурсов.			
Тема 3.2 Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК. 2-4
	Природно-ресурсный потенциал разных территорий.	2		
	Основные типы природопользования.			
	Ресурсы мирового океана.			
	Загрязнение и охрана окружающей среды.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	1	
	5.Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.			
<b>РАЗДЕЛ 4. География населения мира.</b>			6	
Тема 4.1 Численность и движение населения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК. 2-4,7
	Численность, динамика и размещение населения мира.	2		
	Воспроизводство и миграция населения.			

<b>Состав населения мира</b>	Структура населения: половая, возрастная, расовая, этническая, религиозная.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	1	
	6.Определение по атласу состав и структуру населения мира.			
<b>Тема 4.2 Сравнительная оценка трудовых ресурсов стран и регионов мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК. 2-4,7</b>
	Географические особенности трудовых ресурсов мира.	2	1	
	Принципы неравномерного размещения трудовых ресурсов.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	1	
	7.Определение демографической ситуации и особенности географической политики в разных странах и регионах мира.			
<b>Тема 4.3 Характеристика темпов и форм урбанизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК. 2-4</b>
	Демографический взрыв и его причины.		1	
	Урбанизация темпы и формы.	2		
	Демографическая политика в странах 1 и 2 типов воспроизводства.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	8.Оценка обеспеченности уровня и качества жизни населения в разных странах и регионах мира.	3	1	
<b>РАЗДЕЛ 5. География мирового хозяйства.</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 5.1 Современные особенности развития мирового хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК. 2-4</b>
	Мировая экономика. Этапы формирования мирового хозяйства.		1	
	Региональные и отраслевые группировки стран в МГРТ.	2		
	Основные направления развития производства в условиях НТР.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	9.Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.	3	1	
<b>Тема 5.2 Отраслевая структура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.2-4</b>
	Территориальная структура мирового хозяйства.	2	1	

мирового хозяйства.	Ведущие регионы и страны по уровню экономического развития.			
	«Мировые» города.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	10.Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.	3	1	
Тема 5.3 Сельское хозяйство и его особенности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4
	Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство.	2		
	«Зелёная революция» и её основные направления.			
	Агропромышленный комплекс.			
	География растениеводства и животноводства.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
11.Нанесение на контурную карту основных центров растениеводства.	1			
Тема 5.4 Лесное хозяйство и лесозаготовка.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4
	Основные страны, имеющие запасы леса.	2		
	Отрасли деревообрабатывающей промышленности.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
12.Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.	1			
Тема 5.5 Горнодобывающая промышленность.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4
	Страны, в которых развита горнодобывающая промышленность.	2		
	Основные пути перемещения полезных ископаемых.			
	Страны экспортеры минеральных ресурсов.			
Тема 5.6 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4
	Географические особенности мирового потребления минерального топлива.	2		
	Мировая электроэнергетика.			
	Основные страны с развитой черной и цветной металлургией.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
13.Определение основных направлений международной торговли товарами	1			

<b>Тема 5.7 Размещение отраслей машиностроения, химической и лёгкой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4</b>
	Крупные центры машиностроения на карте мира.	2		
	Размещение отраслей химической промышленности на карте мира			
	Сосредоточение отраслей легкой промышленности.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
14.Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.				
<b>Тема 5.8 Транспортный комплекс и его структура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4</b>
	Виды мирового транспорта.	2		
	Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты.			
	Трубопроводный и газопроводный транспорт.			
<b>Тема 5.9 Дифференциация стран по уровню развития медицинских, туристических и информационных услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4</b>
	Основные страны экспортеры медицинского оборудования.	2		
	Основные страны, специализирующиеся на туризме.			
	Связь и её современные виды.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
15.Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.				
<b>Контрольная работа</b>			2	
<b>РАЗДЕЛ 6. Регионы мира.</b>			30	
<b>ТЕМА 6.1 Страны Зарубежной Европы.</b>			6	
<b>Тема 6.1.1 Особенности географического положения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4</b>
	История формирования на политической карте мира.	2		
	Характерные черты природно-ресурсного потенциала.			
	Население и хозяйство.			

	<b>Тематика практических занятий</b>			
	16. Составление комплексной экономико-географической характеристики стран Зарубежной Европы.	3	1	
<b>Тема 6.1.2 Отрасли международной специализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.2-4, 9</b>
	Территориальная структура хозяйства.	2	2	
	Состав Европейского союза (ЕС)			
Основные направления, проблемы и результаты деятельности ЕС.				
<b>Тема 6.1.3 Германия и Великобритани я как ведущие страны Зарубежной Европы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.2-4,7</b>
	Условия их формирования и развития.	2	1	
	Особенности политической системы.			
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Ведущие отрасли экономики.			
	Население и его особенности.			
<b>Тематика практических занятий</b>				
17. Описание экономико-географического положения стран Германии и Великобритании по плану.	3	1		
<b>ТЕМА 6.2 Страны Зарубежной Азии</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 6.2.1 Место и роль Зарубежной Азии в мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК.2-4</b>
	Особенности географического положения региона.	2	1	
	История формирования региона на политической карте.			
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Население и его хозяйство.			
	Интеграционные группировки.			
<b>Тематика практических занятий</b>				
18. Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.	3	1		
<b>Тема 6.2.2 Япония.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.2-4,7</b>



<b>Экономико-географическое положение</b>	Особенности географического положения страны.	3		
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Население и его особенности. Культура и религия.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	19.Составление комплексной экономико-географической характеристики страны Японии.			
<b>Тема 6.2.3 Китай. Экономико-географическое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4,7</b>
	Особенности географического положения страны.	2		
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Население и его особенности. Культура и религия.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	20.Составление комплексной экономико-географической характеристики страны Китая.	3	1	
<b>Тема 6.2.4 Индия. Экономико-географическое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4,7</b>
	Особенности географического положения страны.	2		
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Население и его особенности. Культура и религия.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	21.Составление комплексной экономико-географической характеристики страны Индии.	3	1	
<b>ТЕМА 6.3 Страны Африки</b>			4	
<b>Тема 6.3.1 Место и роль Африки в мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.2-4</b>
	Особенности географического положения региона.	2		
	История формирования его на политической карте.			
	Характерные черты природно-ресурсного потенциала.			
	Территориальная структура хозяйства.			
<b>Тема 6.3.2 Население и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.2-4,7</b>

<b>хозяйство стран Африки</b>	Особенности неравномерного размещения населения.	2		
	Уровень урбанизации, крупнейшие города.			
	Культура и религия стран Африки.			
<b>ТЕМА 6.4 География населения и хозяйства Северной Америки</b>			<b>4</b>	
<b>Тема 6.4.1 Место и роль Северной Америки в мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.2-4</b>
	Особенности географического положения региона.	2		
	История формирования его на политической карте.			
	Характерные черты природно-ресурсного потенциала.			
Отрасли международной специализации.				
<b>Тема 6.4.2 Соединенные Штаты Америки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4,7</b>
	Условия их формирования и развития.	2		
	Особенности политической системы.			
	Природно-ресурсный потенциал.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
22. Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйством.	3	1		
<b>ТЕМА 6.5 География населения и хозяйства Латинской Америки</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 6.5.1 Место и роль Латинской Америки в мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	<b>ОК.2-4</b>
	Особенности географического положения региона.	2		
	История формирования его на политической карте.			
	Характерные черты природно-ресурсного потенциала.			
	Отрасли международной специализации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
23. Составление комплексной экономико-географической характеристики страны по выбору.	3	1		
<b>Тема 6.5.2 Отрасли международной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.2-4, 9</b>
	Территориальная структура хозяйства.	2		

специализации	Интеграционные группировки.			
	Занятость населения.			
Тема 6.5 3 Бразилия и Мексика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.2-4,7
	Условия формирования и развития стран.	2		
	Особенности политической системы.			
	Ведущие отрасли хозяйства.			
	Население и его религии.			
<b>ТЕМА 6.6 География населения и хозяйства Австралии и Океании</b>			2	
Тема 6.6.1 Место и роль Австралии и Океании в мире.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.2-4, 7
	Особенности географического положения региона.	2		
	История формирования его на политической карте.			
	Природно-ресурсный потенциал.			
	Отраслевая и территориальная структура хозяйства. Хозяйство Австралии и Новой Зеландии.			
<b>РАЗДЕЛ 7. Россия в современном мире.</b>			4	
Тема 7.1 Россия на политической карте мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК.2-4,7
	Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX- XXI веков.	3		
	Характеристика современного этапа социально-экономического развития.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
24. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.				
Тема 7.2 Место России в мировом хозяйстве.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК.2-4, 7
	Особенности территориальной структуры хозяйства.	2		
	География отраслей международной специализации.		3	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1		

	25.Определение отраслевой и территориальной внешней торговли товарами России.			
<b>РАЗДЕЛ 8. Географические аспекты глобальных проблем человечества.</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 8.1 Глобальные проблемы человечества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>1</b>	<b>ОК.2-4</b>
	Сырьевая и энергетические проблемы.	2		
	Демографическая и продовольственная проблемы.			
	Экологические проблемы и пути их решения.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
26.Выявление и оценка важнейших международных событий связанных с глобальными проблемами человечества.	3	1		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>ИТОГО:</b>			<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития
География мировых природных ресурсов	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана
География населения мира	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы
Мировое хозяйство	Умение давать определение понятий «международное

Современные особенности развития мирового хозяйства	географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами
Регионы мира. География населения и хозяйства Зарубежной	Умение показывать на карте различные страны Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического

Европы	<p>развития.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании</p>
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии</p>
География населения и хозяйства Африки	<p>Умение показывать на карте различные страны Африки.</p> <p>Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки</p>
География населения и хозяйства Северной Америки	<p>Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие</p>

	городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США
География населения и хозяйства Латинской Америки	<p>Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения.</p> <p>Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике</p>
География населения и хозяйства Австралии и Океании	<p>Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы</p>
Россия в современном мире	<p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России.</p> <p>Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России.</p> <p>Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России</p>
Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	<p>Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения</p>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- аудиторная доска – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся – 26 шт.;
- рабочее место преподавателя (стол, стул) – 1 шт.;

#### **Средства обучения (в том числе технические):**

- комплект учебно-методической документации по географии;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, карт, и др.);
- компьютер,
- экран (переносной);
- проектор (переносной).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основная литература:**

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2014.

##### **Дополнительная литература:**

1. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
2. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

##### **Справочники, энциклопедии**

1. Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А.Громыко. — М., 1987.
2. Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.
3. Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д.Володихина. — М., 2003.
4. Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М.Д.Аксенова. — М., 2001.
5. Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. — М., 2004

##### **Интернет-ресурсы**

1. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).
2. [www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. [www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США).
4. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
3.1 Основные географические понятия и термины;	<i>Характеристики демонстрируемых знаний</i> - владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам; - владение устной и письменной речью;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3. 2 Традиционные и новые методы географических исследований	- правильно формулировать, а также описывать понятия;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.3 Экономически развитые и развивающиеся регионы страны, мира;	- правильное выполнение ПР и способность самостоятельно анализировать полученные результаты и делать выводы;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.4 Качественные и количественные изменения на политической карте мира;	- правильно формулировать, а также описывать понятия;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3. 5 Типологию стран современного мира;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам; - владение письменной и устной речью; -результативность информационного поиска из разных источников;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.6 Географию основных	-владение материалом при	Текущий контроль:

политических, военно-политических, политико-экономических группировок стран;	устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам; - владение письменной и устной речью; -результативность информационного поиска из разных источников;	Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.7 Формы государственного правления, особенности территориально-государственного устройства;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.8 Основные закономерности размещения минеральных, земельных, водных, лесных, ресурсов мира, главные районы их концентрации, классификацию ресурсов;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.9 Знать понятия «ресурсообеспеченность» и «природопользование»;	- правильно формулировать, а также описывать понятия;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.10 Примеры рационального и нерационального природопользования;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.11 Численность населения мира, понятие «воспроизводство», религиозный состав населения;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.12 Сущность и географические особенности естественного движения населения	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.13 Сущность и географические особенности полового и возрастного состава населения;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.14 Принципы неравномерного размещения трудовых ресурсов;	- правильное выполнение ПР и способность самостоятельно анализировать полученные результаты и делать выводы;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.15 Демографическую	владение материалом при	Текущий контроль:

политику в странах 1 и 2 типа воспроизводства;	устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.16 Темпы и формы уровня урбанизации;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.17 Этапы формирования мирового хозяйства;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.18 Возникновение региональных и отраслевых группировок в системе МГРТ;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.19 Основные направления развития производства в условиях НТР;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.20 Основные черты и факторы размещения мировой промышленности;	- правильное выполнение ПР и способность самостоятельно анализировать полученные результаты и делать выводы;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.21 Главные сельскохозяйственные районы мира;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.22 Главные страны-экспортёры сельскохозяйственной продукции;	- правильное выполнение ПР и способность самостоятельно анализировать полученные результаты и делать выводы;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.23 Основные черты, факторы размещения мировой электроэнергетики, химической промышленности, машиностроения, главные	- правильно формулировать, а также описывать понятия;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.24 Главные направления международной экономической связи и основные особенности современной внешней торговли;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.25 Экономическое географическое положение страны, его влияние на развитие страны;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование

3.26 Состав территории, крупнейшие страны;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.27 Этнический и религиозный состав населения отдельно взятой страны;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.28 Хозяйственную оценку природных условий и ресурсов страны;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: тестирование
3.29 Уровень урбанизации, крупнейшие города;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
3.30 Внутренние различия и специализацию стран в международном разделении труда.	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
У. 1 Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими, геоэкологическими объектами, процессами и явлениями под влиянием разнообразных факторов;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ.  Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.
У. 2 Выявлять и объяснять различные географические аспекты текущих событий и ситуаций;	-правильное самостоятельное объяснение студентом различных географических аспектов текущих событий и ситуаций у доски или в тетради, или по карточке (устно или письменно);	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 3 Сопоставлять географические карты различной тематики;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 4. Оценивать политико-географическое положение	-умение оценивать политико-географическое положение	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос;

страны;	страны;	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У.5 Отмечать изменения политико-географического положения во времени;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У.6 Оценивать ресурсообеспеченность стран с помощью карт и статистических показателей;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У.7 Анализировать текстовые, картографические и статистические материалы с целью определения общих черт и различий в религиозном составе населения;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 8 Отличать мировые религии друг от друга;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 9 Сравнить обеспеченность трудовыми ресурсами отдельных стран, регионов мира;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 10 Давать оценку обеспеченности трудовыми ресурсами стран разного социально-экономического уровня развития;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 11 Объяснять образование и развитие разных форм городского расселения (мегаполиса, агломерации);	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У.12 Анализировать карты и статистические материалы с целью выявления факторов размещения ведущих отраслей промышленного мира;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.


У. 13 Строить картосхемы размещения основных районов ведущих отраслей промышленности;	- умение строить картосхемы размещения основных районов ведущих отраслей промышленности;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 14 Давать экономико-географическую характеристику страны;	- умение давать экономико—географическую характеристику страны;	Текущий контроль: Тестирование, устный опрос; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт в форме тестирования
У. 15 Сравнивать отдельные страны, выделяя основные особенности природы, населения, хозяйства;	-владение материалом при устном или письменном опросе на занятиях по пройденным темам;	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ, решения практических задач. Промежуточная аттестация: Оценка на дифференцированном зачёте.

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связных и логичных высказываний с грамотным использованием географических терминов;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачете
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-способность составления планов и опорных конспектов по изученному материалу – сначала по образцу, потом самостоятельно, как по отработанному, так и по новому материалу, для закрепления и для контроля знаний;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачете
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-формирование навыков работы в группе, овладение различными социальными ролями в коллективе, через различную деятельность: интеллектуальную, игровую, исследовательскую; формирование умений правильно задать вопрос, вести опрос, дискуссию, организовать работу группы, проанализировать результаты деятельности;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачете
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области наук о Земле: -способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачете
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-способность использовать различные источники информации; -умение пользоваться новыми информационными технологиями;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачете



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДБ.12 ЭКОЛОГИЯ**

*среднее общее образование*

2019 г



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	46				
• практические	22				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	2				
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	<b>-</b>				
<b>4. Производственная практика</b>	<b>-</b>				
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 12 «Экология» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессий: **43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

### **1.2. Место дисциплины «Экология» в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология родного края» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

- **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии

достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**иметь представление:**

- о закономерностях функционирования и устойчивости природных систем различного ранга;
- об основных экологических проблемах, порожденных деятельностью человека (парниковый эффект, разрушение озонового слоя, кислотные дожди, демографические, загрязнение водных и земельных ресурсов, переработка отходов производства, сохранение здоровья населения);

**знать:**

- 3.1 экологическое состояние своего города, района, видеть перспективы изменения экологической ситуации;
- 3.2 понятия, описывающие природные системы различного ранга;
- 3.3 компоненты сред жизни;
- 3.4 структуру популяций и экосистем;
- 3.5 схемы цепей питания;
- 3.6 круговорот веществ и потоков энергии;
- 3.7 экологические факторы среды, основные приспособления к ним организмов;
- 3.8 роль живого вещества в создании и сохранении биосферы;
- 3.9 факторы функционирования и устойчивости экосистем;

**уметь:**

- У.1 приводить примеры экосистем; различать процессы природных и антропогенных экосистем;
- У.2 анализировать характер изменений, происходящих на различных этапах развития экологической системы;
- У.3 решать простейшие экологические задачи.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки* обучающегося **72 часа**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50 часов**, в том числе  
 практической работы **22 часа**;

**1.6. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по Экологии:**

Изменений нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
<b>Объем образовательной программы</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	2
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающихся
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Экология как научная дисциплина	12	12	-	4	
Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	28	28	-	8	
Раздел 3. Концепция устойчивого развития	14	14	-	4	
Раздел 4. Охрана природы	16	16	-	6	
Дифференцированный зачёт	2	2	-		
<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>22</b>	

## 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Составление схемы воздействия факторов среды на организмы.
2	1	Составление схемы развития экологии по этапам развития человеческого общества.
3	1	Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.
4	2	Описание жилища человека как искусственной экосистемы.
5	2	Составление схемы компонентов окружающей среды человека.
6	2	Классификация бытовых отходов.
7	2	Описание среды обитания человека в условиях сельской местности.
8	3	Решение экологических задач на устойчивость и развитие.
9	3	Решение экологических задач на устойчивость и развитие.
10	4	Особо охраняемые природные территории.
11	4	Выявление социально-экономических аспектов экологических проблем.
12	4	Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.
<b>Итого:</b>	<b>22 часа</b>	

2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ. 11 «Экология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>ТЕМА 1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>12</b>	<b>ОК.01-05</b>
	1.Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие №1.</b> Составление схемы воздействия факторов среды на организмы	3	2	
	1.Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».	2	2	
	<b>1.Практическое занятие №2.</b> Составление схемы развития экологии по этапам развития человеческого общества	3	2	
	1.Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем.	3	2	
	<b>1.Практическое занятие № 3.</b> Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.	2	2	
<b>ТЕМА 2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>28</b>	<b>ОК.01-06,09</b>
	1.Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.	2	2	
	1.Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.	2	2	

	1.Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях.	2	1	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Описание жилища человека как искусственной экосистемы. Городская квартира.	3	1	
	1.Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.	2	2	
	1.Экологические вопросы строительства в городе.	2	2	
	1.Экологические требования к организации строительства в городе.	2	2	
	1.Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составление схемы компонентов окружающей среды человека.	3	1	
	1.Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе	2	2	
	1.Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 6.</b> Классификация бытовых отходов.	3	2	
	1.Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов	2	2	
	1.Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 7.</b> Описание среды обитания человека в условиях сельской местности.	2	2	
	1.История крестьянской избы.	2	2	
<b>ТЕМА 3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК.01-06,07</b>
	1.Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие».	2	2	
	1.Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 8.</b> Решение экологических задач на устойчивость и развитие.	2	2	
	1.Способы решения экологических проблем в рамках концепции	2	2	

	«Устойчивость и развитие».			
	1.Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 9.</b> Решение экологических задач на устойчивость и развитие.	3	2	
	1.Экологические след и индекс человеческого развития.	2	2	
<b>ТЕМА 4. ОХРАНА ПРИРОДЫ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1.История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы.	2	2	
	1.Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 10.</b> Знакомство с особо охраняемыми природными территориями Томской области.	3	2	
	1.Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 11.</b> Выявление социально-экономических аспектов экологических проблем.	3	2	
	1.Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем.	2	2	
	1.Социально-экономические аспекты экологических проблем.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие №12.</b> Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.	3	2	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
	<b>Итого</b>		<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биологии и экологии».

**Оборудование учебного кабинета:**

- аудиторная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядной документации.

**Средства обучения (в том числе технические):**

- комплект учебно-методической документации по химии;
- наглядные пособия (учебные макеты, таблицы, плакаты).

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

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

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

**Основные источники (печатные издания):**

##### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Валова В.Д. Экология. — М., 2017.
2. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. — М., 2016.
3. Марфенин Н.Н. Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2016.
4. Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2016.
5. Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2016.
6. Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
7. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
8. Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

##### **Интернет-ресурсы**

- [www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).
- [www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).
- [www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

#### 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов
<b>Введение</b>	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
<b>ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА</b>	
<b>Общая экология</b>	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
<b>Социальная экология</b>	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
<b>Прикладная экология</b>	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую
<b>СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	
<b>Среда обитания человека</b>	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды
<b>Городская среда</b>	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города
<b>Сельская среда</b>	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
<b>КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ</b>	
<b>Возникновение концепции устойчивого развития</b>	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
<b>Устойчивость и развитие</b>	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную,
<b>ОХРАНА ПРИРОДЫ</b>	

<b>Природоохранная деятельность</b>	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
<b>Природные ресурсы и их охрана</b>	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме выставления оценки по текущей успеваемости.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. владение представлениями о современной экологической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>2. владение экологическим мышлением для определения экологических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <p>4. владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и</p>	<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приводить примеры экосистем;</li> <li>– различать процессы природных и антропогенных экосистем;</li> <li>– анализировать характер изменений, происходящих на различных этапах развития экологической системы;</li> <li>– решать простейшие экологические задачи.</li> </ul> <p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экологическое состояние своего города, района, видеть перспективы изменения экологической ситуации;</li> <li>– понятия, описывающие природные системы различного ранга;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</li> </ul>



<p>явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</p> <p>5. владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</p> <p>6. владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</p> <p>7. владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;</p> <p>8. сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– компоненты сред жизни; структуру популяций и экосистем;</li> <li>– схемы цепей питания;</li> <li>– круговорот веществ и потоков энергии;</li> <li>– экологические факторы среды, основные приспособления к ним организмов;</li> <li>– роль живого вещества в создании и сохранении биосферы;</li> <li>– факторы функционирования и устойчивости экосистем.</li> </ul>	
---	--	--

<b>Результаты обучения (личностные, метапредметные)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>личностные:</b></p> <p>1. сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p>	<p>- <b>воспитание</b> убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважение к мнению</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>– формирование портфолио достижений</li> </ul>

<p>2. сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</p> <p>3. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>4. сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p> <p>5. сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p> <p>6. умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</p> <p>7. критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;</p> <p>8. креативность мышления, инициативность и находчивость.</p>	<p>оппонента при обсуждении экологических проблем;</p> <p>- <b>развитие</b> познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;</p> <p>- <b>освоение</b> умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий, умения определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;</p> <p>- <b>формирование</b> представления об экологических законах, взаимосвязи природных и социальных явлений, сущности экологических процессов, поддерживающих биологическое разнообразие на планете и определяющее устойчивое сосуществование биосферы и человека, обеспечивающих сохранение жизни на Земле.</p>	<p>студента.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</p>
---	--	---

<p><b>метапредметные:</b></p> <p>1. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>2. умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>3. умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>4. осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p> <p>5. умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>6. представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>понимание места и роли экологии в системе</p>	<p>- <b>воспитание</b> понимания фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях функционирования их в условиях антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, её роли в формировании картины мира;</p> <p>- <b>формирование</b> применения приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности ( и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.</p>	<p>– <b>Текущий контроль:</b></p> <p>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</p> <p>– формирование портфолио достижений студент</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– экспертная оценка на дифференцированном зачете.</p>

наук; представление об обширных науках;  
представление об обширных  
междисциплинарных связях экологии.

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-способность анализировать и интерпретировать результаты экологических наблюдений и измерений;	Текущий контроль: решение экологических задач. Итоговый контроль: оценка выполнения контрольной работы.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связных и логичных высказываний с грамотным использованием экологических терминов;	Текущий контроль: устный опрос, тестовые проверочные работы. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-способность составления планов и опорных конспектов по изученному материалу – сначала по образцу, потом самостоятельно, как по отработанному, так и по новому материалу, для закрепления и для контроля знаний;	Текущий контроль: составление графических схем, выполнение практических заданий. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-формирование навыков работы в группе, овладение различными социальными ролями в коллективе, через различную деятельность: интеллектуальную, игровую, исследовательскую;	Текущий контроль: устный (письменный), опрос, выполнение практических работ. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.	-способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Текущий контроль: описание и объяснение явлений; подготовка сообщения, работа с текстом учебника; Итоговый контроль: оценка выполнения практических работ;

ОК,6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-способность высказывать свою точку зрения и уметь аргументировано ее доказывать; -формировать экологическую культуру;	Текущий контроль: опрос, заполнение таблицы, работа с учебником Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-способность применять базовые представления об основах общей, системной и прикладной экологии, принципы оптимального природопользования и охраны природы, мониторинга, оценки состояния природной среды и охраны живой природы	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, сообщений, докладов, творческих заданий; Промежуточная аттестация: экспертная оценка на дифференцированном зачёте;
ОК,9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-способность использовать различные источники информации; -умение пользоваться новыми информационными технологиями;	Текущий контроль: оценка выполнения творческой работы; Итоговый контроль: представление презентации по теме.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации 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	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДП 13 ИНФОРМАТИКА**

*код, название учебной дисциплины*

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ИНФОРМАТИКА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г №1569), рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г), Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО)

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности(ей) / профессии(ий)*

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик (и):

Смокотина Анна Алексеевна, преподаватель информатики

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензенты:

\_\_\_\_\_  
*ФИО, учёная степень, звание, должность, наименование ОУ*



## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	146				
• теоретические	79				
• практические	60				
• лабораторные					
• контрольная работа	3				
• консультации	2				
• зачет\дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<i>Итого:</i>	146				

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	26
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	28
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	31

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ИНФОРМАТИКА

наименование дисциплины

### 1.1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Информатика» является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования:

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование специальности(ей) / профессии(ий)

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика» является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с естественнонаучным

(*техническим/естественнонаучным/социально-экономическим/гуманитарным*)

профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования *общественные науки* общей из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования *профильный*.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами математика, русский язык, иностранный язык, черчение, биология и профессиональными дисциплинами Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий, блюд разнообразного ассортимента.

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

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования

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

1. формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
2. формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
3. формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

4. развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
5. приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
6. приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
7. владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Результаты освоения учебной дисциплины:

➤ Личностные:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

➤ Метапредметные:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на

компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

➤ Предметные:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1 понимать принципы использования информационных технологий в различных сферах деятельности человека;
- У.2 планировать свою деятельность средствами информационных технологий;
- У.3 использовать и настраивать обучающие программы;
- У.4 использовать и настраивать информационные системы создания простых тестов;
- У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию;
- У.6 производить арифметические операции в различных системах счисления;
- У.7 работать с дисками и дискетами;
- У.8 оценивать объем памяти, необходимый для хранения информации и скорость передачи информации;
- У.9 перечислять назначение программного обеспечения компьютера;
- У.10 работать с носителями информации; вводить команды в компьютер, вводить и выводить данные;
- У.11 работать с файлами и каталогами; создавать, копировать, переименовывать, осуществлять поиск.
- У.12 устранять простейшие неисправности;
- У.13 выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и

- ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- У.14 осуществлять проверку орфографии и грамматики;
  - У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;
  - У.16 создавать, редактировать растровые и векторные графические объекты;
  - У.17 работать с различными видами сканеров, цифровыми фото и видео камерами, графическим планшетом;
  - У.18 создавать конструкторские работы, средствами САПР (например, «КОМПАС»);
  - У.19 создавать и преобразовывать звуковые объекты с помощью звуковых редакторов;
  - У.20 осуществлять поиск, отбор и анализ информации по актуальному вопросу в Интернете и СМИ;
  - У.21 создавать простейшие web-документы;
  - У.22 соблюдать требования информационной безопасности, информационной этики и права при работе в компьютерных сетях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1 основные технические средства информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов;
- 3.2 единицы измерения информации; принципы ввода и обработки информации;
- 3.3 виды и свойства источников и приемников информации;
- 3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;
- 3.5 программный принцип работы компьютера;
- 3.6 особенности операционных систем и их основных технологических механизмов;
- 3.7 основные возможности применения электронных таблиц в различных областях;
- 3.8 системы автоматизированного проектирования конструкторских работ;
- 3.9 возможности применения систем управления баз данных;
- 3.10 средства и методы создания, способы организации сайтов;

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 146 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов

**1.5. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине «Информатика»**

По сравнению с примерной программой по информатике количество аудиторных часов в рабочей программе изменилось 146ч., в примерной программе 108ч. Я разнесла в рабочей программе учебную нагрузку на свое усмотрение, а именно: тема 1 «Информационная деятельность человека» увеличена на 4 часа и объединена с «Введением», тема 2 «Информация и информационные процессы» - увеличена на 5 часов, тема 3 «Средства ИКТ» увеличена - на 6 часов, тема 4 «Технологии создания и преобразования информационных объектов» увеличена - на 14 часов, тема 5 «Телекоммуникационные технологии» - увеличена на 6 часов. Значительное увеличение темы 4 необходимо, т.к. знакомство и освоение в полной мере программ, изучаемых 4-ым разделом используется студентами в дальнейшем. Количество аудиторных часов по сравнению с примерной программой увеличено, при аннулировании самостоятельных работ, с целью выполнения требований ФГОС по профессии в части формирования общей компетенции, включающей в себя способность использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Вид учебной работы	Примерная программа	Рабочая программа	Кол-во часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения			
Введение	1	2	+2 Раздел ВВЕДЕНИЕ объединен с первым разделом + входной контроль
1. Информационная деятельность человека	8	10	+2
2. Информация и информационные процессы	31	36	+5
3. Средства ИКТ	20	26	+6
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	24	38	Считаю целесообразным затратить время на раздел 4  +14
5. Телекоммуникационные технологии	24	30	+6

Итого	108	146	38
Внеаудиторная самостоятельная работа			
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, защита проектов	54	0	-54



## 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>	146
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	146
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	60
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация по окончании изучения дисциплины – дифференцированный зачет</i>	

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) следует указать объем часов, если какая-либо работа не предусмотрена – ставится прочерк.*

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Всего	Количество аудиторных часов при очной форме обучения		Самостоятельная работа студента
			Теоретические занятия	Практические занятия	
1	2	3	5	6	7
<b>Введение</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
<b>Раздел I. Информационная деятельность человека.</b>					
Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	6	6	6	-	-
Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	6	6	4	2	-
<b>Раздел 2. Информация и информационные процессы.</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	12	12	10	2	-
Тема: 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации	18	18	10	8	-
Тема: 2.3 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: хранение, поиск и передача информации	6	6	4	2	-
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
Тема 3.1 Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	10	10	8	2	-
Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть.	8	8	6	2	-
Тема 3.3 Безопасность. Защита информации.	8	8	4	4	-
<b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>0</b>
Тема 4.1 Возможности настольных	12	12	4	8	-

издательских систем					
Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.	8	8	4	4	-
Тема 4.3 Организация баз данных и систем управления базами данных	4	4	2	2	-
Тема 4.4 Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	14	14	4	10	-
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>
Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет - технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	18	18	8	10	-
Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях	6	6	4	2	-
Тема 5.3 Автоматизированные системы управления для различных направлений профессиональной деятельности	6	6	4	2	-
<b>Консультации</b>	2	2	2	-	-
<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	2	2	-	-
<b>Итого</b>	<b>162</b>	<b>108</b>		<b>60</b>	<b>0</b>

### 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	п/п	Раздел	Тема работы
1		1	<b>Практическая работа №1.</b> Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет. Работа с образовательными информационными ресурсами. Инсталляция программного обеспечения
2		2	<b>Практическая работа №2.</b> Представление информации в различных системах счисления
3			<b>Практическая работа №3.</b> Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.
4			<b>Практическая работа №4.</b> Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.
5			<b>Практическая работа №5.</b> Среда программирования. Pascal ABC. Тестирование программы. Программная реализация несложного алгоритма.
6			<b>Практическая работа №6.</b> Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели. Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.
7			<b>Практическая работа №7.</b> Создания архива данных. Извлечение данных из архива. Запись информации на внешние носители различных видов
8			3
9		<b>Практическая работа №9.</b> Системное администрирование. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети.	
10		<b>Практическая работа №10.</b> Защита информации. Антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с комплектацией для профессиональной деятельности. Поиск и устранение неисправностей.	
11		<b>Практическая работа №11.</b> Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с комплектацией для профессиональной деятельности. Поиск и устранение неисправностей.	
12		4	
13			<b>Практическая работа №13.</b> Набор и редактирование текста в MS Word.
14			<b>Практическая работа №14.</b> Работа с рисунками в программе Word

15		<b>Практическая работа №15.</b> Работа со сканером. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Гипертекстовое представление информации.
16		<b>Практическая работа № 16.</b> Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).
17		<b>Практическая работа № 17.</b> MS EXCEL. Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Создать таблицу список группы. Создание диаграмм. Использование формул.
18		<b>Практическая работа №18.</b> Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы. Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.
19		<b>Практическая работа №19.</b> Создание мультимедийной презентации. Использование презентационного оборудования
20		<b>Практическая работа №20.</b> Работа в графическом редакторе
21		<b>Практическая работа №21.</b> Редактирование видео. Создание видеоролика. Аудиомонтаж
22		<b>Практическая работа №22.</b> Компьютерное черчение
23		<b>Практическая работа №23.</b> Создание деталей
24	5	<b>Практическая работа № 24.</b> Браузер. Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.
25		<b>Практическая работа № 25.</b> Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных
26		<b>Практическая работа № 26.</b> Создание Web-страницы.
27		<b>Практическая работа № 27.</b> Создание Web-страницы.
28		<b>Практическая работа №28.</b> Создание сайта.
29		<b>Практическая работа №29.</b> Организация форумов. Общие ресурсы в сети интернет. Настройка видео веб-сессий. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети.
30		<b>Практическая работа №30.</b> АСУ различного назначения, примеры их использования. Оборудования с числовым программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике
<b>Итого:30</b>		

**2.4. Перечень внеаудиторных (самостоятельных) работ – 0.**

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информатика

код, наименование дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ВВЕДЕНИЕ.</b>		<b>12</b>	
<b>РАЗДЕЛ 1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА.</b>			
Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Введение. ТБ на уроках информатики. Входной контроль. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО	2	1
	2   Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	2	2
	3   История развития вычислительной техники	2	2
Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности.	2	2
	2   Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	2	2
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет. Работа с образовательными информационными ресурсами. Инсталляция программного обеспечения	2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ</b>		<b>36</b>	
Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1   Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации	2	2
	2   Представление информации в двоичной системе счисления	2	2

Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	3	Представление информации в различных системах счисления	2	2
	4	Дискретное представление текстовой информации, графической информации, звуковой информации, видеoinформации.	2	2
	5	Подходы к измерению информации	2	2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Представление информации в различных системах счисления (перевод из одной системы счисления в другую)		2	
Тема: 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	1	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.	2	2
	2	Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование.	2	2
	3	Переход от неформального описания к формальному.	2	2
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.		2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.		2	
	4	Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.	2	2
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Среда программирования. Pascal ABC. Тестирование программы. Программная реализация несложного алгоритма.		2	
	5	Компьютерные модели различных процессов.	2	2
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели. Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.		2	



Тема: 2.3 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: хранение, поиск и передача информации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.	2	2
	2	Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	1	2
	<b>Контрольная работа №1</b>		1	
<b>Практическое занятие № 7.</b> Создания архива данных. Извлечение данных из архива. Запись информации на внешние носители различных видов		2		
<b>РАЗДЕЛ 3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</b>			<b>26</b>	
Тема 3.1 Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Архитектура компьютера. Процессор. Оперативная память. Долговременная память. Подключение периферийных устройств.	2	2
	2	Виды программного обеспечения компьютеров.	2	2
	3	Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств.	2	2
	4	Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).	2	2
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Изучение панели управления. Работа в WINDOWS. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.		2	
Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Объединение компьютеров в локальную сеть.	2	2
	2	Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	2
	3	Защита информации. Антивирусная защита.	2	2
<b>Практическое занятие № 9.</b> Системное администрирование. Разграничение прав		2		

		доступа в сети. Подключение компьютера к сети. Защита информации. Антивирусная защита.		
Тема 3.3 Безопасность. Защита информации.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	2
	2	Типичные неисправности и трудности в использовании ИКТ. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования. Профилактика оборудования.	2	2
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с комплектацией для профессиональной деятельности. Поиск и устранение неисправностей.		2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с комплектацией для профессиональной деятельности. Поиск и устранение неисправностей.		2	
<b>РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ</b>			<b>38</b>	
Тема 4.1 Понятие об информационн ых системах и автоматизация информационн ых процессов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	2	2
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов		2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Набор и редактирование текста в MS Word.		2	
	2	Гипертекстовое представление информации. Программы-переводчики.	1	2
	<b>Контрольная работа №2</b>		1	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Работа с рисунками в программе Word.		2	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Работа со сканером. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Гипертекстовое представление информации.		2	
Тема 4.2 Возможности динамических (электронных)	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Возможности динамических (электронных) таблицы.	2	2
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Системы		2	

таблиц.	статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).			
	2	Математическая обработка числовых данных.	2	2
	<b>Практическое занятие № 17.</b> MS EXCEL. Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Создать таблицу список группы. Создание диаграмм. Использование формул.		2	
Тема 4.3	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Организация баз данных и систем управления базами данных	1	Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2	2
	<b>Практическое занятие № 18.</b> . Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы. Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.		2	
Тема 4.4	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	1	Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.	2	2
	2	Многообразие цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.	2	2
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Создание мультимедийной презентации. Использование презентационного оборудования		2	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Работа в графическом редакторе		2	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Редактирование видео. Создание видеоролика. Аудиомонтаж		2	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Компьютерное черчение		2	
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Создание деталей		2	
<b>РАЗДЕЛ 5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>			<b>30</b>	
Тема 5.1	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет - технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	1	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	2	2
	2	Поиск и передача информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.	2	2
	3	Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	1	2
	<b>Контрольная работа №3</b>		1	
	<b>Практическое занятие № 24.</b> Браузер. Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.		2	
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.		2	
	4	Методы и средства создания и сопровождения сайта.	2	2
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Создание Web-страницы.		2	
	<b>Практическое занятие № 27.</b> Создание Web-страницы.		2	
	<b>Практическое занятие № 28.</b> Создание сайта.		2	
Тема 5.2	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях	1	Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	2	2
	2	Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной организации СПО.	2	2
	<b>Практическое занятие № 29.</b> Организация форумов. Общие ресурсы в сети интернет. Настройка видео веб-сессий. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной организации СПО.		2	
Тема 5.3	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
Автоматизированные системы	1	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.	2	2
		Представление о робототехнических системах		

управления для различных направлений профессиональной деятельности	2	Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.)	2	2
		<b>Практическое занятие № 30.</b> Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании. АСУ различного назначения, примеры их использования. Оборудования с числовым программным управлением.	2	
<b>Консультации</b>			2	
<b>Дифференцированный зачет в форме тестирования</b>			2	
<b>Всего:</b>			<b>146</b>	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также виды, формы и тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Если предусмотрены индивидуальные проекты по дисциплине, описывается их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	
	<p>Классификация информационных процессов по принятому основанию.</p> <p>Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира.</p> <p>Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей.</p> <p>Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.</p> <p>Использование ссылок и цитирования источников информации.</p> <p>Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей.</p> <p>Владение нормами информационной этики и права.</p> <p>Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ</p>
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	
2.1. Представление и обработка информации	<p>Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. п.).</p> <p>Знание о дискретной форме представления информации.</p> <p>Знание способов кодирования и декодирования информации.</p> <p>Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.</p> <p>Владение компьютерными средствами представления и анализа данных.</p> <p>Умение отличать представление информации в различных системах счисления.</p> <p>Знание математических объектов информатики.</p> <p>Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах</p>
2.2. Алгоритмизация и программирование	<p>Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов.</p> <p>Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня.</p> <p>Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц.</p> <p>Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения.</p> <p>Умение разбивать процесс решения задачи на этапы.</p> <p>Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм</p>
2.3. Компьютерное моделирование	<p>Представление о компьютерных моделях.</p> <p>Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.</p> <p>Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели.</p> <p>Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования</p>
2.4. Реализация	Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств

основных информационных процессов с помощью компьютеров	массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации
<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	
3.1. Архитектура компьютеров	Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств. Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации. Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач. Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов. Выделение и определение назначения элементов окна программы
3.2. Компьютерные сети	Представление о типологии компьютерных сетей. Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети. Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализация антивирусной защиты компьютера
<b>4. Технологии со здания и преобразования информационных объектов</b>	
	Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. Умение работать с библиотеками программ. Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера. Пользование базами данных и справочными системами
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения. Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом. Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатики» в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой.

Помещение кабинета информатики удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки студентов.

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

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-презентации, раздаточный материал, комплекты практических работ).
- доска аудиторная;

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

- компьютерная техника для обучающихся;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер;
- видеокамера;
- веб-камера;
- Наушники;
- Фотокамера;
- стенд «Техника безопасности и правила поведения в кабинете»
- стенд «История информатики в лицах»
- тематический стенд «Информатика и ИКТ»
- CD-диски, дискеты
- модем
- локальная сеть
- прикладные программы по каждой теме
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

*Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п. (Количество не указывается).*



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014
2. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.
3. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014
4. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015. Ляхович В.Ф. Основы информатики. Учебное пособие. - Ростов-н/Д.: Феникс, 2013.
6. Фиошин М.Е. Информатика и ИКТ. Часть 1. 10-11 класс. Профильный уровень. – М.: Дрофа, 2013.
7. Фиошин М.Е. Информатика и ИКТ. Часть 2. 10-11 класс. Профильный уровень. – М.: Дрофа, 2013.

#### Дополнительные источники:

1. Практикум по информатике Михеева Е.В, 11 издание 2013 год/ учебное пособие
2. Информатика Михеева Е.В, Титова О.И., 2012 год
3. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Михеева Е.В/ учебное пособие, 2013 год
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности/ учебное пособие., Михеева Е.В., 2013 год

#### Интернет – ресурсы:

1. <http://citforum.ru>
2. <http://infdis.narod.ru>
3. [http://www.infosecurity.ru/\\_site/threats.shtml](http://www.infosecurity.ru/_site/threats.shtml)
4. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
5. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
6. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
7. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
8. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
9. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
10. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
11. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
12. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
13. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
14. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).

15. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

16. Электронная библиотека АКАДЕМИЯ

17. ЭБС Юрайт – СПО, [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)

указываются конкретные формы доступа к данным ЭОР

После каждого наименования печатного издания обязательно указывается издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом).

При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

В основные источники включать литературу, год издания которой не более 5 лет, кроме нормативно-правовой и справочной литературы. В дополнительную литературу можно включать источники любого года издания.





## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета или экзамена (по выбору), который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в колледже.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

<b>Результаты обучения (предметные)</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;	У.1 понимать принципы использования информационных технологий в различных сферах деятельности человека; У.2 планировать свою деятельность средствами информационных технологий; У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию; 3.1 основные технические средства информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов; 3.2 единицы измерения информации; принципы ввода и обработки информации; 3.3 виды и свойства источников и приемников информации; 3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;	Анализ и самоанализ практических работ Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ. Тестирование Фронтальный опрос Эссе Анализ контрольной работы Дифференцированный зачёт

<p>владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</p>	<p>У.6 производить арифметические операции в различных системах счисления; 3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации; 3.5 программный принцип работы компьютера; 3.8 системы автоматизированного проектирования конструкторских работ;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ. Тестирование Фронтальный опрос Эссе Анализ контрольной работы Дифференцированный зачёт</p>
<p>использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</p>	<p>У.1 понимать принципы использования информационных технологий в различных сферах деятельности человека; У.2 планировать свою деятельность средствами информационных технологий; У.3 использовать и настраивать обучающие программы; У.4 использовать и настраивать информационные системы создания простых тестов; У.9 перечислять назначение программного обеспечения компьютера; 3.1 основные технические средства информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов; 3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ Оценка результатов устных опросов. Тестирование Мини-проект</p>

<p>владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</p>	<p>У.3 использовать и настраивать обучающие программы;  У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию;  У.7 работать с дисками и дискетами;  У.8 оценивать объем памяти, необходимый для хранения информации и скорость передачи информации;  У.10 работать с носителями информации; вводить команды в компьютер, вводить и выводить данные;  У.11 работать с файлами и каталогами; создавать, копировать, переименовывать, осуществлять поиск.  3.2 единицы измерения информации; принципы ввода и обработки информации;  3.3 виды и свойства источников и приемников информации;  3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ.  Тестирование  Фронтальный опрос  Эссе  Анализ контрольной работы  Дифференцированный зачёт</p>
<p>владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</p>	<p>У.10 работать с носителями информации; вводить команды в компьютер, вводить и выводить данные;  У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;  3.7 основные возможности применения электронных таблиц в различных областях;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ  Оценка результатов устных опросов.  Тестирование  Дифференцированный зачёт</p>

<p>сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</p>	<p>У.10 работать с носителями информации; вводить команды в компьютер, вводить и выводить данные;</p> <p>У.11 работать с файлами и каталогами; создавать, копировать, переименовывать, осуществлять поиск.</p> <p>У.18 создавать конструкторские работы, средствами САПР (например, «КОМПАС»);</p> <p>У.22 соблюдать требования информационной безопасности, информационной этики и права при работе в компьютерных сетях.</p> <p>3.9 возможности применения систем управления баз данных;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ</p> <p>Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<p>сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</p>	<p>У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию;</p> <p>У.6 производить арифметические операции в различных системах счисления;</p> <p>У.18 создавать конструкторские работы, средствами САПР (например, «КОМПАС»);</p> <p>3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;</p> <p>3.5 программный принцип работы компьютера;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ</p> <p>Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>



<p>владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</p>	<p>У.2 планировать свою деятельность средствами информационных технологий;  У.3 использовать и настраивать обучающие программы;  У.4 использовать и настраивать информационные системы создания простых тестов;  У.10 работать с носителями информации; вводить команды в компьютер, вводить и выводить данные;  У.14 осуществлять проверку орфографии и грамматики;  У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;  3.4 принципы представления числовой, графической, звуковой и видеоинформации;  3.5 программный принцип работы компьютера;  3.6 особенности операционных систем и их основных технологических механизмов;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ  Оценка результатов устных опросов.  Тестирование  Фронтальный опрос  Дифференцированный зачёт</p>
---	---	---

<p>сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p>	<p>У.12 устранять простейшие неисправности;  У.13 выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;  У.14 осуществлять проверку орфографии и грамматики;  У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;  У.22 соблюдать требования информационной безопасности, информационной этики и права при работе в компьютерных сетях.  3.5 программный принцип работы компьютера.</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ  Оценка результатов устных опросов.  Компьютерное тестирование</p>
--	---	---

<p>понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</p>	<p>У.1 понимать принципы использования информационных технологий в различных сферах деятельности человека;  У.2 планировать свою деятельность средствами информационных технологий;  У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию;  У.9 перечислять назначение программного обеспечения компьютера;  У.13 выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;  У.14 осуществлять проверку орфографии и грамматики;  У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;  У.22 соблюдать требования информационной безопасности, информационной этики и права при работе в компьютерных сетях.</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ  Тестирование  Фронтальный опрос</p>
---	--	---

<p>применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p>	<p>У.5 уметь собирать, анализировать и обобщать информацию;  У.12 устранять простейшие неисправности;  У.13 выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;  У.15 пользоваться различными источниками информации: энциклопедиями, словарями и переводчиками; использовать редактор формул;  У.20 осуществлять поиск, отбор и анализ информации по актуальному вопросу в Интернете и СМИ;  У.22 соблюдать требования информационной безопасности, информационной этики и права при работе в компьютерных сетях.  3.1 основные технические средства информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов;  3.5 программный принцип работы компьютера;  3.6 особенности операционных систем и их основных технологических механизмов;</p>	<p>Анализ и самоанализ практических работ  Анализ и самоанализ внеаудиторных самостоятельных работ  Тестирование  Фронтальный опрос</p>
--	--	---

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>личностные</b>		
чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;	Уважение отечественных информационных технологий, чувство ответственности и долга, идентификация себя в качестве гражданина России, осознание и ощущение личностной сопричастности к ИКТ, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории информатики, ценностям народов России и народов мира;	Сформированность действий: 1. Самоопределение 2. Смыслообразование 3. Морально-этическая ориентация
осознание своего места в информационном обществе;	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению информационных технологий, ориентирование в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых информационных интересов;	Сформированность действий: 1. Тестирование 2. Наблюдение 3. Анализ содержания портфолио 4. Анкетирование
готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Развитое моральное сознание и компетентность в решении информационных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; сформированность представлений об основах информационной культуры	Сформированность действий: 4. Самоопределение 5. Смыслообразование 6. Морально-этическая ориентация
умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники	Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному информационному уровню развития науки и общественной практики;	Сформированность действий: 1. Тестирование 2. Наблюдение 3. Анализ содержания портфолио 4. Анкетирование

информации;		
умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;	Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его информационному мнению, мировоззрению, культуре, Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).	Сформированность действий: 7. Самоопределение 8. Смыслообразование 9. Морально-этическая ориентация
умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм информационной жизни в группах и сообществах. Участие в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций;	Сформированность действий: 1. Тестирование 2. Наблюдение 3. Анализ содержания портфолио 4. Анкетирование
умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;	Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;	Сформированность действий: 10. Самоопределение 11. Смыслообразование 12. Морально-этическая ориентация
готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных	продолжение образования по профессии на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;	Сформированность действий: 1. Тестирование 2. Наблюдение 3. Анализ содержания портфолио 4. Анкетирование

информационно-коммуникационных компетенций;		
<b>Метапредметные:</b>		
умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;	результаты конкурсов-проектов; выполнение специально сконструированных диагностических задач, направленных на оценку уровня сформированности конкретного вида УУД;	-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.
использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	моделирование объектов и процессов; сбор, хранение, преобразование и передача информации; информационный аспект управления процессами и пр.	-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.
использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;	уверенная ориентация учащихся в различных предметных областях при изучении школьных дисциплин таких общепредметных понятий как «объект», «система», «модель», «алгоритм», «исполнитель» и др.; успешное выполнение промежуточных и итоговых комплексных заданий на межпредметной основе	-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.

<p>использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p>	<p>владение основными универсальными умениями информационного характера: постановка и формулирование проблемы; поиск и выделение необходимой информации, применение методов информационного поиска; структурирование и визуализация информации; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;</p>	<p>-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.</p>
<p>умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</p>	<p>владение основными общеучебными умениями информационно-логического характера: анализ объектов и ситуаций; синтез как составление целого из частей и самостоятельное достраивание недостающих компонентов; построение логических цепочек рассуждений и т.д. успешное выполнение учебных и учебно-практических задач</p>	<p>-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.</p>
<p>умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p>	<p>владение базовыми навыками исследовательской деятельности, проведения виртуальных экспериментов; владение способами и методами освоения новых инструментальных средств;</p>	<p>-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос; -персонифицированный и неперсонифицированный опрос.</p>
<p>умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами</p>	<p>владение основами продуктивного взаимодействия и сотрудничества со сверстниками и взрослыми: умение правильно, четко и однозначно сформулировать мысль в понятной собеседнику форме; умение осуществлять в коллективе совместную информационную деятельность, в частности при</p>	<p>-наблюдение; -проектирование; -тестирование; -практические работы <u>Формы контроля являются:</u> -индивидуальные; -групповые; -фронтальные; -устный и письменный опрос;</p>



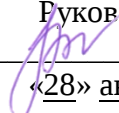
информационных и коммуникационных технологий;	выполнении проекта; умение выступать перед аудиторией, представляя ей результаты своей работы с помощью средств ИКТ; использование коммуникационных технологий в учебной деятельности и повседневной жизни. защита итогового индивидуального проекта	-персонифицированный и неперсонифицированный опрос.
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Рациональность принятия решений в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p>	<p>Конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики</p>
---	--	---

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДП.14 ХИМИЯ**

*среднее общее образование*

2019 г

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «Химия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработала: Симакова С.В., преподаватель химии

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>180</b>				
• теоретические	131				
• практические	44				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	3				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>180</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	6
2. Структура и содержание учебной дисциплины	11
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	28
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	35
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОДП. 14 «Химия» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессий: **43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённая группа 43.00.00 Сервиз и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Химия» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на профильном уровне.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

-формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

-формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

-развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

-приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

### **личностных:**

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

-готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

-умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

### **метапредметных:**

-использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение

основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**предметных:**

-сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

-владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

-владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

-сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

-сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

**уметь:**

У.1 Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические термины и символики.

У.2 Называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.

У.3 Устанавливать зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.

У.4 Объяснять химические явления, происходящие в природе, быту и на производстве.

У.5 Устанавливать причинно-следственные связи между содержанием законов и написанием химических формул и уравнений.

У. 6 Устанавливать эволюционные сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.

У.7 Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установку причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.

У. 8 Характеризовать элементы малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева.

У. 9 Устанавливать зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.

У.10 Характеризовать важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.

У. 11 Объяснять зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.

У.12 Формулировать основные положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.



У.13 Формулировать основные положения теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений.

У.14 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа и некоторых d-элементов и их соединений).

У. 15 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, и их соединений).

У.16 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.

У.17 Характеризовать важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественнонаучного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс.

У. 18. Наблюдать, фиксировать и описывать результаты проведенного эксперимента.

У. 19 Решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.

У. 20. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.

У. 21 Объяснять сущности химических процессов.

У.22 Классифицировать химические реакции по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.

У.23 Устанавливать признаки общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.

У. 24 Классифицировать вещества и процессы с точки зрения окисления-восстановления.

У. 25 Составлять уравнения реакций с помощью метода электронного баланса.

У.26 Объяснять зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов.

У. 27 Подготавливать растворы заданной концентрации в быту и на производстве.

У.28 Выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности.

У. 29 Соблюдать правила экологически грамотного поведения в окружающей среде.

У.30 Оценивать влияние химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.

У. 31 Соблюдать правила безопасного обращения с горючими и токсичными веществами

У.32 Проводить самостоятельный поиск химической информации и использовании различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).

У. 33 Использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.

У. 34 Определять возможности протекания химических превращений в различных условиях.

У.35 Критически оценивать достоверность химической информации, поступающей из разных источников.

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

3.1 Основные химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая

связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

3.2 Основные законы, закономерности химии.

3.3 Правила техники безопасности при использовании химических веществ.

3.4 Основные теории химии.

3.5 Химический язык и символику.

3.6 Основные методы научного познания, используемые в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **134 часа**;

-практической работы обучающегося **44 часа**.

#### 1.5. Изменения, внесённые в рабочую программу по сравнению с примерной программой по общеобразовательной учебной дисциплине

Программа отличается от примерной программы последовательностью изучаемых разделов. В тематическом плане примерной программы (естественнонаучный профиль) предлагается к рассмотрению: сначала раздела «Органическая химия», а затем «Общая и неорганическая химия». Данная программа выстроена иным способом: первоочередным рассматривается раздел «Общая и неорганическая химия», а затем «Органическая химия». Перестановка разделов связана с тем, что для изучения раздела «Органическая химия», как правило, обучающимся, поступившим в техникум, не хватает базовых знаний, которые возможно получить при изучении «Общей и неорганической химии».

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	180
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	131
лабораторные работы	-
практические занятия	44
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	3
консультации	2
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел I. Основы общей и неорганической химии</b>	<b>110</b>	<b>110</b>		<b>26</b>	
Тема 1.1 Основные понятия и законы	10	10	-	2	
Тема 1.2 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атомов	14	14	-	2	
Тема 1.3 Строение вещества	16	16	-	2	
Тема 1.4 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	14	14	-	4	
Тема 1.5 Классификация неорганических соединений и их свойства	18	18	-	6	
Тема 1.6 Химические реакции	20	20	-	6	
Тема 1.7 Металлы и неметаллы	18	18	-	4	
<b>Раздел II. Органическая химия</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	-	<b>18</b>	
Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	16	16	-	4	
Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники	18	18	-	6	
Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения	16	16	-	4	
Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры	18	18	-	4	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>134</b>	-	<b>44</b>	-

### 2.3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	I	Решение задач на нахождение относительной молекулярной массы, количества вещества.
2	I	Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией..
3	I	Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.
4	I	Приготовление раствора заданной концентрации
5	I	Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов
6	I	Решение задач на нахождение объемной и массовой доли компонентов смеси, массовой доли примесей.
7	I	Решение задач по термохимическим уравнениям.
8	I	Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса.
9	II	Структурные формулы органических веществ, изомеры и гомологи;
10	II	Изготовление и сравнение моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.
11	II	Знакомство с образцами металлов и их природными соединениями.
12	II	Знакомство с образцами неметаллов и их природными соединениями.
13	II	Название углеводов по международной номенклатуре IUPAC.
14	II	Решение задач на нахождение молекулярной формулы газообразного углеводорода
15	II	Качественный анализ органических соединений.
16	II	Растворимость спиртов в воде.
17	II	Взаимодействие уксусной кислоты с металлами.
18	II	Качественная реакция на крахмал.
19	II	Денатурация белка.
20	II	Цветные реакции белков.
21	II	Распознавание пластмасс.
22	II	Распознавание волокон.
<b>Итого:</b>		<b>44 часа</b>

## 2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП.13 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ</b>			<b>110</b>	
<b>ТЕМА 1.1. Основные понятия и законы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	<b>ОК. 01-06</b>
	1. Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ.	1	2	
	<b>1. Практическое занятие №1.</b> Решение задач на нахождение относительной молекулярной массы, количества вещества и т.д.	3	2	
	1. Основные законы химии. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.	1	2	
	<b>1. Практическое занятие №2.</b> Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией.	3	2	
	1. Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово).	1	2	
<b>ТЕМА 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК. 01 -06</b>
	1. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона.	2	2	
	1. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).	2	2	
	1..Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов.	1	2	
	1. Особенности строения электронных оболочек атомов	2	2	

	элементов больших периодов (переходных элементов).			
	1.Понятие об орбиталях. s-, p- и d-орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие № 3.</b> Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.	3	2	
	1.Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева.	2	2	
<b>ТЕМА 1.3. Строение вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК. 01-06</b>
	1. Типы химической связи. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования.	2	2	
	1.Степень окисления и валентность химических элементов. Ионная связь. Катионы и анионы.	2	2	
	1. Металлическая связь. Водородная связь, ее роль в формировании структур биополимеров. Единая природа химических связей. Зависимость свойств веществ от их состава и строения; природы химической связи (ионной, ковалентной, металлической).	2	2	
	1. Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси.	1	2	
	1.Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Приготовление растворов различных видов концентрации.	2	1	
	1.Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда.	2	2	
	1.Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах	2	1	
	1.Качественный и количественный состав вещества. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Причины	2	1	

	многообразия веществ: изомерия, гомология, аллотропия. Кристаллические решетки: атомные, молекулярные.			
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов	2	2	
<b>ТЕМА 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	
	1.Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.	1	1	<b>ОК.01-06</b>
	1.Массовая доля растворенного вещества	2	1	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение задач на нахождение объемной и массовой доли компонентов смеси, массовой доли примесей.	2	2	
	1.Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты.	1	2	
	1.Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.	2	2	
	1.Растворение как физико-химический процесс. Тепловые эффекты при растворении.	2	2	
	<b>1.Практическое занятие №7.</b> Решение задач по термодинамическим уравнениям.	3	2	
	1.Применение воды в технических целях. Жесткость воды и способы ее устранения. Минеральные воды.	2	1	
	<b>Контрольная работа №1.</b>	3	1	
<b>ТЕМА 1.5. Классификация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	<b>ОК.01-06</b>



<b>неорганических соединений и их свойства</b>	1.Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам.	2	1	
	1.Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Использование серной кислоты в промышленности	2	1	
	<b>Практическая работа № 8.</b> Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса.	3	2	
	1.Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам.	2	2	
	1.Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации.	2	2	
	1.Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.	2	2	
	1.Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.	2	2	
	1.Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.	2	2	
	1.Едкие щелочи, их использование в промышленности. Гашеная и негашеная известь, их применение в строительстве. Гипс и алебастр, гипсование.	2	1	
	1.Понятие о рН раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среда растворов.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Приготовление раствора заданной концентрации.	3	2	
<b>Тема 1.6. Химические реакции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>	<b>ОК. 01-06</b>
	1.Классификация химических реакций в неорганической и органической химии по различным признакам.	2	2	
	1.Особенности реакций в органической химии. Реакции ионного обмена в водных растворах	2	2	
	1.Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление.	2	2	

	1.Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.	2	1	
	1.Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса.	2	2	
	1.Скорость химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ.	2	2	
	1.Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения	2	2	
	1.Понятие об электролизе. Электролиз расплавов. Электролиз растворов.	2	2	
	1.Электролитическое получение алюминия. Практическое применение электролиза. Гальванопластика.	2	2	
	1.Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы. Промоторы. Каталитические яды. Ингибиторы.	2	2	
<b>ТЕМА 1.7. Металлы и неметаллы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1.Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам.	2	1	
	1.Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Знакомство с образцами металлов и их природными соединениями.	3	2	
	1.Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Сплавы черные и цветные.	2	2	
	1.Коррозия металлов: химическая и электрохимическая. Зависимость скорости коррозии от условий окружающей среды.	2	2	

	1.Классификация коррозии металлов по различным признакам. Способы защиты металлов от коррозии	2	1	
	1.Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Знакомство с образцами неметаллов и их природными соединениями	2	2	
	1.Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности. Силикатная промышленность.	2	2	
	1.Сера. Аллотропия серы. Физические и химические свойства серы, ее получение и применение, нахождение в природе.	2	2	
	1.Серная кислота, свойства разбавленной и концентрированной серной кислот. Производство серной кислоты.		1	
	<b>Контрольная работа № 2</b> Неорганическая химия.	3	1	
<b>РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>			<b>68</b>	
<b>ТЕМА 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1.Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими веществами.	2	1	
	1. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Изготовление и сравнение моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.	3	2	
	1.Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения.	2	2	
	1.Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.	2	2	
	1.Понятие о субстрате и реагенте. Реакции окисления и восстановления органических веществ.	2	2	
	1.Сравнение классификации соединений и классификации	2	2	

	реакций в неорганической и органической химии.			
	1.Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп.	2	1	
	1.Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.	2	1	
	<b>Практическое занятие №14.</b> Название углеводородов по международной номенклатуре IUPAC.	3	2	
<b>ТЕМА 2.2.</b> <b>Углеводороды и их природные источники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1.Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование.	2	1	
	1.Применение алканов на основе свойств.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 15 .</b> Решение задач на нахождения молекулярной формулы газообразного углеводорода.	3	2	
	1.Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета.	2	2	
	1.Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Применение.	2	2	
	1.Алкены. Этилен, его получение. Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена. Применение этилена на основе свойств.	2	2	
	1.Диены. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены.	2	2	
	1.Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Получение ацетилена.	2	2	
	1.Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива.	1	2	
	1.Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти.	1	1	

	Нефтепродукты. Октановое число бензинов.			
	<b>Контрольная работа № 3 Углеводороды</b>	3	1	
<b>ТЕМА 2.3. Кислородсодержащие соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1.Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах..	2	1	
	1.Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств	2	1	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Качественные реакции на спирты. Взаимодействие спирта с водой.	3	2	
	1.Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение.	2	2	
	1.Фенол. Физические и химические свойства фенола. Применение фенола на основе свойств. Альдегиды. Понятие об альдегидах. Формальдегид и его свойства.	2	1	
	1.Карбоновые кислоты. Гомологический ряд предельных одноосновных кар-боновых кислот. Химиче-ские свойства уксусной кислоты: общие свойства . Применение уксусной кислоты на основе свойств.	2	1	
	<b>Практическое занятие № 17 .</b> Взаимодействие уксусной кислоты с металлами.	3	2	
	1.Сложные эфиры и жиры. Сложные эфиры в природе, их значение. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.	2	2	
	1.Углеводы. Углеводы, их классификация. Целлюлоза. Строение, физические и химические свойства. Нахождение в природе и биологическая роль. Значение углеводов в живой	2	1	

		природе и жизни человека.			
		1.Крахмал. Физические и химические свойства, нахождение в природе и биологическая роль. Применение.	2	1	
		<b>Практическое занятие № 18.</b> Качественные реакции на крахмал.	3	2	
<b>ТЕМА</b>	<b>2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	<b>ОК.01-06</b>
<b>Азотсодержащие соединения.</b>		1.Амины. Понятие об аминах. анилина на основе свойств.	2	2	
<b>Полимеры</b>		1.Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение	2	1	
		1.Аминокислоты. Химические свойства аминокислот: взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Применение аминокислот на основе свойств.	2	2	
		1.Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.	2	2	
		<b>1.Практическое занятие № 19.</b> Денатурация белка.	3	2	
		<b>1.Практическое занятие № 20.</b> Цветные реакции белков.		2	
		1.Пластмассы. Термопластичные и термореактивные пластмассы. Представители пластмасс. Поливинилхлорид, политетрафторэтилен (тефлон).	2	1	
		1.Фенолоформальдегидные пластмассы. Целлулоид.	2	1	
		<b>1.Практическое занятие №21.</b> Распознавание пластмасс.	3	2	
		1.Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон. Промышленное производство химических волокон.	2	1	
		<b>Практическое занятие № 22.</b> Распознавание волокон.	3	2	
		<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>				<b>180</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся <i>(на уровне учебных действий)</i>
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева



<p>Основные теории химии</p>	<p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений</p>
<p>Важнейшие вещества и материалы</p>	<p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (1А и II А групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VI<sup>A</sup>, V<sup>A</sup> групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.</p> <p>Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс.</p>
<p>Химический язык и символика</p>	<p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символика.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций</p>
<p>Химические реакции</p>	<p>Объяснение сущности химических процессов.</p> <p>Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления</p>

	<p>элементов, образующих вещества.</p> <p>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.</p> <p>Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.</p> <p>Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов</p>
Химический эксперимент	<p>Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.</p> <p>Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента</p>
Химическая информация	<p>Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p>
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	<p>Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.</p> <p>Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям</p>
Профильное и профессионально значимое содержание	<p>Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.</p> <p>Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях.</p> <p>Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде.</p> <p>Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p> <p>Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве.</p> <p>Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников.</p>

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

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Химия».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя (стол, компьютерный стол, демонстративный стол, компьютер, вытяжной шкаф);
- оборудованные рабочие места студентов;
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных и практических работ в соответствии с паспортом кабинета, вспомогательное оборудование и инструкции;
- оборудование и (натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента);

Технические средства обучения: печатные и экраннозвуковые средства обучения;

электронные видеоматериалы средства новых информационных технологий;

Оборудование лаборантской комнаты:

Оборудование лаборантской и рабочего мест лаборатории: комплекты реактивов и лабораторного химического оборудования для демонстрационных опытов и экспериментов, практических работ, лабораторных опытов.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания);**

1. Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017
2. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А., Дорофеева Н. М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017
3. Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Рудзитис Г.Е. Химия. Органическая химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2016.
2. Рудзитис Г.Е. Химия. Основы общей химии. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2016.
3. Габриелян О.С. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова - М.: Дрофа, 2017.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Журнал «Химия в школе» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru)
2. Олимпиада «Покори Воробьевы горы» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru)
3. Образовательный сайт для школьников «Химия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru)
4. Образовательный сайт для школьников [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net)
5. Электронная библиотека по химии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su)
6. Интернет-издание для учителей «Естественные науки») [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.enauki.ru](http://www.enauki.ru)
7. Методическая газета «Первое сентября». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.1september.ru](http://www.1september.ru)
8. Журнал «Химия и жизнь». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hij.ru](http://www.hij.ru)
9. Электронный журнал «Химики и химия». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - [www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>3.1. Химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;</p> <p>3.2 Основные законы, закономерности химии.</p> <p>3.3 Правила техники безопасности при использовании химических веществ.</p> <p>3.4 Основные теории химии.</p> <p>3.5 Химический язык и символика.</p> <p>3.6 Основные методы научного познания, используемые в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент.</p>	<p><i>Характеристики демонстрируемых знаний</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические терминов и символики.</li> <li>• Называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</li> <li>• Устанавливать зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.</li> <li>• Объяснять химические явления, происходящие в природе, быту и на производстве.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация,</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Формы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устные</li> <li>- письменные (отчеты практических работ, конспекты, контрольные и самостоятельные работы)</li> </ul>

	<p>окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология; Законы сохранения массы веществ и постоянства состава веществ</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>У.1. Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические термины и символики.</p> <p>У. 2 Называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состав этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>У. 3 Устанавливать зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.</p> <p>У. 4 Объяснять химические явления, происходящие в природе, быту и на производстве.</p> <p>У. 5 Устанавливать причинно-следственные связи между содержанием законов и написанием химических формул и уравнений.</p> <p>У. 6 Устанавливать эволюционные сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.</p> <p>У. 7 Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно- следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устанавливать причинно-следственные связи между содержанием законов и написанием химических формул и уравнений.</li> <li>• Устанавливать эволюционные сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.</li> <li>• Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</li> <li>• Характеризовать элементы малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева.</li> <li>• Устанавливать зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</li> <li>• Характеризовать важнейших типов</li> </ul>	<p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устные</li> <li>- письменные (отчеты практических работ, конспекты, контрольные и самостоятельные работы)</li> </ul> <p>Методы:</p> <p>Анализ предложенных понятий по изучаемой теме, результатов своей практической работы по изучаемой теме</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Итоговая аттестация по дисциплине в виде экзамена;</li> <li>— Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ;</li> <li>— Критерием оценки результатов освоения дисциплины является способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельных работ, во время</li> </ul>

<p>веществ в периодах и группах.</p> <p>У. 8 Характеризовать элементы малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева.</p> <p>У. 9 Устанавливать зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>У. 10 Характеризовать важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>У. 11 Объяснять зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>У. 12 Формулировать основные положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>У. 13 Формулировать основные положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений.</p> <p>У. 14 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа и некоторых d-элементов и их соединений).</p> <p>У. 15 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, и их соединений).</p> <p>У. 16 Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.</p> <p>У. 17 Характеризовать важнейших представителей</p>	<p>химических связей и относительности этой типологии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Объяснять зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</li> <li>• Формулировать основные положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</li> <li>• Формулировать основные положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений.</li> <li>• Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа и некоторых d-элементов и их соединений).</li> <li>• Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, и их соединений).</li> <li>• Характеризовать состав, строение, свойства, получение и применение важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.</li> <li>• Характеризовать важнейших</li> </ul>	<p>выполнения практических работ: планирование и решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств;</p> <p>— Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы по теме / разделу;</p> <p>— Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении практических и других видов текущего контроля;</p> <p>— Оценка уровня усвоения обучающимися материала тем при защите отчетных работ и других видах промежуточного и итогового контроля;</p> <p>— Подготовка докладов, рефератов;</p>
---	--	--

<p>других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественнонаучного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс.</p> <p>У. 18 Наблюдать, фиксировать и описывать результаты проведенного эксперимента</p> <p>У. 19 Решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.</p> <p>У. 20 Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>У. 21 Объяснять сущности химических процессов.</p> <p>У. 22 Классифицировать химические реакции по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>У. 23 Установка признаков общего и различного в типологии реакции для неорганической и органической химии.</p> <p>У. 24 Классифицировать вещества и процессы с точки зрения окисления- восстановления.</p> <p>У. 25 Составлять уравнения реакций с помощью метода электронного баланса.</p> <p>У. 26 Объяснять зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов.</p>	<p>представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественнонаучного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наблюдать, фиксировать и описывать результаты проведенного эксперимента</li> <li>• Решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Практические занятия, самостоятельная работа, контрольная работа;</li> <li>— Проанализировать результаты своей практической работы по изучаемой теме (осуществить рефлексию своей деятельности);</li> <li>— Проанализировать и оценить друг у друга факторы риска здоровья;</li> <li>— Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача обучающимися экзамена;</li> <li>— Проверка конспектов лекций, самостоятельных работ;</li> <li>— Проверочные работы по темам;</li> <li>— Решение задач по отдельным темам курса;</li> <li>— Составление схем и таблиц, выполнение рефератов, схем, планов, составление презентаций;</li> <li>— Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ; контрольных и тестовых заданий по темам учебной дисциплины;</li> </ul> <p>Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</p>
--	---	---



<p>У. 27 Подготавливать растворы заданной концентрации в быту и на производстве.</p> <p>У. 28 Выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности.</p> <p>У. 29 Соблюдать правила экологически грамотного поведения в окружающей среде.</p> <p>У. 30 Оценивать влияние химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p> <p>У. 31 Соблюдать правила безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием.</p>		
---	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-способен анализировать и интерпретировать результаты химических экспериментов, наблюдений и измерений;	Текущий контроль: решение задач. Итоговый контроль: оценка выполнения контрольной работы.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способен проводить с соблюдением норм техники безопасности химический эксперимент, включая синтез, анализ, изучение структуры и свойств веществ и материалов, исследование процессов с их участием;	Текущий контроль: устный опрос, тестовые проверочные работы. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-способен применять расчетно-теоретические методы для изучения свойств веществ и процессов с их участием с использованием современной вычислительной техники	Текущий контроль: составление графических схем, выполнение практических заданий. Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости

<p>ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-способен работать в микрогруппе и осознавать роль собственного вклада в общую деятельность;</p>	<p>Текущий контроль: устный (письменный), опрос, выполнение практических работ. Итоговый контроль: оценка выполнения практических работ</p>
<p>ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>-способен общаться устно и письменно на родном и иностранном языках, овладевать достижениями культуры, с пониманием и уважением относиться к людям других национальностей, религий, языков, рас, культур, политических взглядов и социального положения;</p>	<p>Текущий контроль: устный (письменный), опрос, выполнение практических работ.  Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене</p>
<p>ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>-способен высказывать свою точку зрения и уметь аргументировано ее доказать; -признает свои ошибки, избегает категоричности, придерживается культуры общения, умеет выслушивать другие точки зрения;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, тестовые задания.  Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене</p>
<p>ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>-способен раскрывать содержание ценностей здорового образа жизни и потребностей в нем; -формирование умений и навыков адаптации к экологическим факторам;</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, сообщений, докладов, творческих заданий; Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене</p>
<p>ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-способен использовать различные источники информации; -понимание и осмысление информации; -умение пользоваться новыми информационными технологиями;</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения творческой работы Итоговый контроль: представление презентации по теме.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
<b>90 -100</b>	<b>5</b>	<b>отлично</b>
<b>80 - 89</b>	<b>4</b>	<b>хорошо</b>
<b>70 - 79</b>	<b>3</b>	<b>удовлетворительно</b>
<b>менее 70</b>	<b>2</b>	<b>не удовлетворительно</b>

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДП. 15 БИОЛОГИЯ**

*среднее общее образование*

2019г

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе: требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); примерной программы по дисциплине «Биология», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Симакова Светлана Владимировна, преподаватель биологии

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	48				
• практические	20				
• лабораторные					
• контрольная работа	2				
• консультации	2				
• экзамен					
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	28
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	35
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОДП.14 БИОЛОГИЯ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности: **43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм.**

Цель: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

**1.2. Место учебной дисциплины «Биология» в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Биология» принадлежит к общеобразовательному циклу. Изучается на профильном уровне.

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

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

#### • личностных:

1. сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

2. понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

3. способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

4. владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

5. способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

6. готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

7. обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

8. способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

9. готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

#### • метапредметных:

1. осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

2. повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций,



гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

3. способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

4. способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

5. умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

6. способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

7. способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

8. способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

1. сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

2. владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

3. владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

4. сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

5. сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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

У.1 Объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;

У.2 Решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

У.3 Описывать особей видов по морфологическому критерию;

У.4 Выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

У.5 Сравнивать: биологические объекты (химический состав тел живой и неживой природы, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;

У.6 Анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

У.7 Изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

У.8 Находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернет) и критически ее оценивать;

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

3.1 Основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;

3.2 Строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);

3.3 Сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;

3.4 Вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;

3.5 Биологическую терминологию и символику;

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:*

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50 часов**, в том числе
- практической работы **20 часов**;

**1.5. Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с Примерной программой по биологии:**

Изменений нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
<b>Объем образовательной программы</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	2
консультация	2
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающихся
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1. Учение о клетке	8	8	-	2	
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	10	10	-	2	
3. Основы генетики и селекции	16	16	-	4	
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	14	14	-	4	
5. Происхождение человека	12	12	-	2	
6. Основы экологии	8	8	-	4	
7. Бионика	2	2	-	2	
Консультации	2	2		-	
<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>20</b>	

### 2.3.Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Тема	Тема работы
1	1	1. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание
2	1	2. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.
3	2	3.Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.
4	3	4. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.
5	3	5. Решение генетических задач.
6	3	6. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.
7	4	7. Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).
8	4	8. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.
9	5	9. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.
10	6	10. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.
11	6	11. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.
<b>Итого:</b>		<b>20часов</b>

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП.14 Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>ТЕМА 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК. 01-06</b>
	1. Объект изучения биологии – живая природа. Отличительные признаки живой природы: уровневая организация и эволюция	1	2	
	1. Развитие знаний о клетке (Р. Гук, Р. Вирхов, К. Бэр, М. Шлейден и Т. Шванн). Клеточная теория. Роль клеточной теории в становлении современной естественнонаучной картины мира.	2	1	
	<b>Практическая работа № 1.</b> Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание	3	1	
	1. Химический состав клетки. Неорганические и органические вещества в клетке. Их роль в организме человека.	1	2	
	1. Строение клетки. Основные части и органоиды клетки, их функции; доядерные и ядерные клетки.	2	1	
	<b>Практическая работа № 2.</b> Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.	3	1	
<b>ТЕМА 2. ОРГАНИЗМ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	

	1.Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение – свойство организмов. Деление клетки – основа роста, развития и размножения организмов. Половое и бесполое размножение. Оплодотворение, его значение.	1	2	<b>ОК. 01-06,09</b>
	1.Искусственное опыление у растений и оплодотворение у животных. Индивидуальное развитие организма (онтогенез). Причины нарушений развития организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье.	2	2	
	1.Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. <i>Органогенез. Постэмбриональное развитие.</i>	2	2	
	1.Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.	2	2	
	<b>Практическая работа № 3.</b> Выявление признаков сходства зародышей человека и других млекопитающих как доказательство их родства.	3	1	
	1.Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.	2	1	
<b>ТЕМА 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	
	1.Генетика - наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов.	2	1	
	<b>Практическая работа № 4.</b> Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.	3	1	
	1.Наследственность и изменчивость – свойства организмов. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости.	2	2	

	1.Г.Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.	2	1	
	<b>Практическая работа № 5.</b> Решение элементарных генетических задач.	3	1	
	1.Генетика - теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений - начальные этапы селекции.	2	1	
	<b>Практическая работа № 6.</b> «Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм».	3	1	
	1.Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.	2	2	
	1.Учение Н.И.Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.	2	2	
	1.Значение генетики для медицины и селекции. Наследование признаков у человека. Половые хромосомы. Сцепленное с полом наследование. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.	2	2	
	1.Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).	2	2	
<b>ТЕМА 4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК.01-06,09</b>
	1.Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.	1	2	
	1.Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его	2	1	



	организация.			
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).	3	1	
	1.История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	2	2	
	1.Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.	2	2	
	1.Микроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция - структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции.	2	2	
	1.Приспособленность организмов к условиям внешней среды как результат действия естественного отбора. Видообразование как результат микроэволюции.	2	2	
	1.Макроэволюция. Пути достижения биологического прогресса. Основные закономерности биологической эволюции.	2	2	
<b>ТЕМА 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	<b>ОК.01-06</b>
	1. Положение человека в системе животного мира.	2	2	
	1.Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека.	2	2	
	1.Стадии эволюции человека.	1	1	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни	3	1	
	1.Доказательства родства человека с млекопитающими животными	2	2	

	1. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов.	2	1	
	<b>Практическое занятие №. 9.</b> Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	3	1	
	1.Современный этап эволюции человека.	2	2	
<b>ТЕМА 6.ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК.01-06,09</b>
	1.Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.	2	2	
	1.Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества - агроэкосистемы и урбоэкосистемы.	2	1	
	<b>Практическое занятие №. 10.</b> Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	3	1	
	1.Биосфера - глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.	2	2	
	1.Изменения в биосфере. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.	2	1	
	<b>Практическая работа №11.</b> Решение экологических задач: «Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум)».	3	1	

<b>ТЕМА 7. БИОНИКА</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК.01-06, 07</b>
	1.Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.	2	2	
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
	<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране.
<b>УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ</b>	
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК.
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов.
<b>ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ</b>	
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека
<b>ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ</b>	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и

	профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.
<b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ</b>	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция - структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов.
<b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b>	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях.
<b>ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b>	

<p>Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой</p>	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом.</p> <p>Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды.</p> <p>Знание отличительных признаков искусственных сообществ - агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агро- экосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.</p>
<p>Биосфера - глобальная экосистема</p>	<p>Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме.</p> <p>Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере.</p> <p>Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах.</p>
<p>Биосфера и человек</p>	<p>Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии.</p> <p>Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач.</p> <p>Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране.</p>
<p><b>БИОНИКА</b></p>	
<p>Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики</p>	<p>Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химии, биологии, экологии».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- аудиторная доска – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся – 26 шт.;
- рабочее место преподавателя (стол, стул) – 1 шт.;

#### **Средства обучения (в том числе технические):**

- комплект учебно-методической документации по биологии;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, карт, и др.);
- компьютер,
- экран (переносной);
- проектор (переносной).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основная литература:**

1. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология: учебник 10-11 классы. – М.: ДРОФА, 2016. – 620 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология: учебник 10-11 классы. – М.: ДРОФА, 2016. – 620 с.

2. Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология: учебник. /Под редакцией проф. В. М. Константинова. – М.: Академия, 2015. – 320 с.

3. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Общая биология: учебник для студ. средних специальных заведений. - М.: Высшая школа, 2016. – 320 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.openclass.ru/node/22573> (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

2. <http://www.lycee8.ru/media-tsentr/internet-putevoditel/90-elektronnye-obrazovatelnye-resursy-po-biologii> (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

3. <http://5ballov.qip.ru/test/shkolnaya-programma/test-po-biologii/> (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

4. [http://sc.adm-edu.spb.ru/vmk/Fiz\\_Mat/Bio.pdf](http://sc.adm-edu.spb.ru/vmk/Fiz_Mat/Bio.pdf) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

5. <http://www.openclass.ru/sub> (Биология в Открытом классе).

6. [http://ershovasvetlana53.blogspot.ru/p/blog-page\\_31.html](http://ershovasvetlana53.blogspot.ru/p/blog-page_31.html) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

7. <https://www.isoc.am/telecentres/db/eco.htm> (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).

8. <http://nsportal.ru/blog/shkola/obshcheshkolnaya-tematika/all/2013/12/12/resursy-seti-v-romoshch-uchitelyu-biologii> (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

9. <http://biootvet.ru/> (Биология в вопросах и ответах).



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения обучающимися индивидуальных заданий по каждой теме.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (предметные)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира;</p> <p>2. понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <p>3. владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>4. владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p>	<p><b>умения:</b></p> <p>– <b>объяснять:</b> роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</p> <p>– формирование портфолио достижений студента.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка на экзамене;</p>

<p>5. сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>6. сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>решать</b> элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);</li> <li>– <b>описывать</b> особей видов по морфологическому критерию;</li> <li>– <b>выявлять</b> приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;</li> <li>– <b>сравнивать</b>: биологические объекты (химический состав тел живой и неживой природы, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;</li> <li>– <b>анализировать и оценивать</b> различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;</li> <li>– <b>изучать</b> изменения в экосистемах на биологических моделях;</li> <li>– <b>находить</b> информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернет) и критически ее оценивать.</li> </ul>	
--	--	--

	<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>основные положения</b> биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;</li> <li>- <b>строение биологических объектов:</b> клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);</li> <li>- <b>сущность биологических процессов:</b> размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;</li> <li>- <b>вклад выдающихся ученых</b> в развитие биологической науки;</li> <li>- биологическую терминологию и символику.</li> </ul>	
--	--	--

<b>Результаты обучения (личностные, метапредметные)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>личностные:</b></p> <p>1. сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;</p> <p>2. понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду,</p>	<p>- <b>воспитание</b> убежденности в возможности познания закономерностей живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;</p> <p>- <b>развитие</b> познавательных интересов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</li> <li>- формирование портфолио достижений студента.</li> </ul>

<p>экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</p> <p>3. способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;</p> <p>4. владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</p> <p>5. способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</p> <p>6. готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>7. обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</p> <p>8. способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний,</p>	<p>интеллектуальных и творческих способностей в процессе изучения проблем современной биологической науки;</p> <p>- <b>освоение</b> знаний об основных биологических теориях, идеях и принципах, являющихся составной частью современной естественнонаучной картины мира;</p> <p>- <b>формирование</b> оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка на экзамене;</p>
---	--	--

<p>стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</p> <p>9. готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами.</p>		
<p><b>метапредметные:</b></p> <p>1. осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</p> <p>2. повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</p> <p>3. способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>4. способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального</p>	<p>- <b>воспитание</b> понимания роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <p>- <b>развитие</b> основополагающих понятий и представлений о живой природе, ее уровневой организации и эволюции;</p> <p>- <b>освоение</b> собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения;</p> <p>- <b>формирование</b> представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, творческих заданий;</p> <p>– формирование портфолио достижений студента.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка на экзамене;</p>

использования природных ресурсов;

5. умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

6. способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

7. способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

8. способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-способность анализировать и интерпретировать результаты биологических экспериментов, наблюдений и измерений;	Текущий контроль: решение генетических и экологических задач.  Итоговый контроль: оценка выполнения контрольной работы.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связанных и логичных высказываний с грамотным использованием биологических терминов;	Текущий контроль: устный опрос, тестовые проверочные работы.  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-способность составления планов и опорных конспектов по изученному материалу – сначала по образцу, потом самостоятельно, как по отработанному, так и по новому материалу, для закрепления и для контроля знаний;	Текущий контроль: опрос, заполнение таблицы, работа с учебником  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-формирование навыков работы в группе, овладение различными социальными ролями в коллективе, через различную деятельность: интеллектуальную, игровую, исследовательскую; формирование умений правильно задать вопрос, вести опрос, дискуссию, организовать работу группы, проанализировать результаты деятельности;	Текущий контроль: беседа, фронтальная работа; работа с учебником; подготовка презентации;  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	-способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и	Текущий контроль: описание и объяснение явлений; подготовка сообщения, работа с текстом учебника;

	культурные различия;	Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК,6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-способность высказывать свою точку зрения и уметь аргументировано ее доказывать; -признавать свои ошибки, избегать категоричности, придерживаться культуры общения, умение выслушивать другие точки зрения;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, сообщений, докладов, творческих заданий; Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; -способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения практических работ, рефератов, презентаций, сообщений, докладов, творческих заданий; Промежуточная аттестация: экспертная оценка на экзамене
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-способность использовать различные источники информации; -умение пользоваться новыми информационными технологиями;	Текущий контроль: оценка выполнения творческой работы Итоговый контроль: представление презентации по теме.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации 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	неудовлетворительно





**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДД.16 ПСИХОЛОГИЯ**

2019 г.

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программой учебной дисциплины «Психология в профессиональной деятельности» (утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:

Пашинова Е.А., преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>108</b>				
теоретические	57				
практические	46				
лабораторные	-				
контрольная работа	3				
консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
курсовая (ой) работа (проект)					
контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>	<b>-</b>				
<b>4. Производственная практика</b>	<b>-</b>				
<b>Итого:</b>	<b>108</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология» принадлежит к общеобразовательным (дополнительным) дисциплинам.

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

Содержание программы «Психология» направлено на достижение следующих **целей**:

- овладение базовыми теоретическими знаниями в области психологии;
- применение знаний по психологии в профессиональной деятельности.

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

- У1 определять уровень своей профессиональной подготовленности;
- У2 анализировать и определять профессиональные качества;
- У3 применять способы снятия психологического напряжения;
- У4 конструктивно общаться, разрешать конфликтные ситуации;
- У5 формировать положительный имидж;
- У6 выбирать адекватные модели самопрезентации.

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

- 31 социально-психологические характеристики профессиональной деятельности;
- 32 индивидуальные особенности личности, необходимые для успешной профессиональной деятельности;
- 33 критерии профпригодности;
- 34 стадии развития профессионализма;
- 35 психологические особенности делового общения;
- 36 способы поведения в стрессовых ситуациях;
- 37 формы позитивного имиджа и методы самоорганизации.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов **общих компетенций**:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- Максимальная учебная нагрузка обучающегося **108 часов**, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>108</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	57
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	-
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	46
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	-
контрольная работа	3
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>РАЗДЕЛ 1. ЧЕЛОВЕК КАК СУБЪЕКТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>46</b>	<b>46</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1. Профессия как деятельность.	16	16		6	
Тема 1.2. Профессиональное становление специалиста.	18	18		8	
Тема 1.3. Психологическая культура специалиста.	12	12		6	
<b>РАЗДЕЛ 2. ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>58</b>	<b>58</b>		<b>26</b>	
Тема 2.1. Психологические особенности делового общения.	34	34		16	
Тема 2.2. Профессиональный успех специалиста.	24	24		10	
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		<b>46</b>	

## 2.3. Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	<i>Практическая работа № 1.</i> Семинар. Социально - психологические характеристики профессии повар.
2	1	<i>Практическая работа № 2.</i> Семинар. Анализ детско – родительских отношений на ситуационном примере.
3	1	<i>Практическая работа №3.</i> Выявление профессиональных склонностей (методика Л.А. Йовайши)
4	1	<i>Практическая работа №4.</i> Характеристика пирамиды потребностей Маслоу. Определение типа темперамента личности (методика А. Белова).
5	1	<i>Практическая работа №5.</i> Определение трудовой мотивации и ее функций.
6	1	<i>Практическая работа №6.</i> Характеристика уровней профессионализма А. К. Марковой.
7	1	<i>Практическая работа №7.</i> Игра на командообразование «Вместе!»
8	1	<i>Практическая работа №8.</i> Семинар. <i>Профессиональные особенности характера у людей различных профессий.</i>



9	1	<b>Практическая работа №9.</b> Определение степени стресса, стрессоустойчивости. Разработка стратегии поведения в стрессовых ситуациях.
10	1	<b>Практическая работа №10.</b> Овладение способами саморегуляции эмоционального состояния личности.
11	2	<b>Практическая работа №11.</b> Моделирование коммуникативных ситуаций в профессиональной деятельности.
12	2	<b>Практическая работа №12.</b> Составление образа специалиста XXI века: этико-психологический портрет.
13	2	<b>Практическая работа №13.</b> Семинар. Психологическая совместимость в профессиональной деятельности.
14	2	<b>Практическая работа №14.</b> Тренинг. «Мир без конфликтов» ( <a href="https://sch170uz.mskobr.ru">https://sch170uz.mskobr.ru</a> )
15	2	<b>Практическая работа №15.</b> Разрешение конфликтных ситуаций в трудовом коллективе.
16	2	<b>Практическая работа №16.</b> Тренинг. Аутотренинг как способ снятия стресса. Приемы саморегуляции.
17	2	<b>Практическая работа №17.</b> Семинар. Тайм – менеджмент, понятие. Управление рабочим временем. ь
18	2	<b>Практическая работа №18.</b> Деловая игра «Самопрезентация». Публичная защита.
19	2	<b>Практическая работа №19.</b> Составление схемы этапов достижения личных целей.
20	2	<b>Практическая работа №20.</b> Написание мини – сочинения «Я в будущем».
<b>Итого: 20</b>		

\*17 практических занятий по 2 часа и 3 практических занятия по 4 часа

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	
	1 Цели, задачи курса. Понятие психологии. Значение психологии в профессиональной деятельности.	1		
<b>РАЗДЕЛ 1. ЧЕЛОВЕК КАК СУБЪЕКТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>			<b>46</b>	
<b>Тема 1.1. Профессия как деятельность.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>16</b>	
	1 Предмет, виды, функции и принципы психологии профессиональной деятельности.	2		ОК 4.
	2 Социально - психологические характеристики профдеятельности. Сферы деятельности. Профессиональная готовность.	3		
	<b>Практическая работа №1.</b> Семинар. Социально - психологические характеристики профессии повар.		2	
	3 Понятие личности. Структура личности и развитие.	1		
	4 Роль детско-родительских отношений в развитии личности. Влияние социума. Основные факторы развития личности.	2		
	<b>Практическая работа №2.</b> Семинар. Анализ детско – родительских отношений на ситуационном примере.		2	
	5 Ролевой набор. Социальные статусы и социальные роли. Понятие социальной изоляции.	1		
	<b>Контрольная работа №1.</b> Тестирование по теме 1.1.			
	<b>Практическая работа №3.</b> Выявление профессиональных склонностей (методика Л.А. Йовайши)		2	
<b>Тема 1.2. Профессиональное</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>18</b>	
	1 Типы личности и профессиональные предпочтения.	2		ОК 3.

<b>становление специалиста.</b>	2	Мотивация, направленность. Черты характера. Темперамент. способности и потребности.	2		
	<b>Практическая работа №4.</b> Характеристика пирамиды потребностей Маслоу. Определение типа темперамента личности (методика А. Белова).			2	
	3	Личностные и профессиональные качества, необходимые в трудовой деятельности.	2		
	<b>Практическая работа №5.</b> Определение трудовой мотивации и ее функций.			2	
	4	Профессионализм. Стадии развития профессионализма и профессиональная готовность.	2		
	<b>Практическая работа №6.</b> Характеристика уровней профессионализма А. К. Марковой: Допрофессионализм, профессионализм, суперпрофессионализм, непрофессионализм, послепрофессионализм.			2	
	5	Профессиональная адаптация начинающего специалиста.	1		
	<b>Практическая работа №7.</b> Игра на командообразование «Вместе!»			2	
<b>Тема 1.3. Психологическая культура специалиста.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>12</b>	ОК 4.
	1	Профессиональная пригодность специалиста.	2		
	2	Влияние профессии на личность.	2		
	<b>Практическая работа №8.</b> Семинар. Профессиональные особенности характера у людей различных профессий.			2	
	1	Эмоциональный интеллект. Профессиональные деструкции специалиста. Синдром эмоционального выгорания.	2		
	<b>Контрольная работа №2.</b> Тестирование по темам 1.2., 1.3.				
	<b>Практическая работа №9.</b> Определение степени стресса, стрессоустойчивости. Разработка стратегии поведения в стрессовых ситуациях.			2	
	<b>Практическая работа №10.</b> Овладение способами саморегуляции эмоционального состояния личности.			2	
<b>РАЗДЕЛ 2. ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>				<b>58</b>	
<b>Тема 2.1. Психологические особенности делового</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>34</b>	ОК 5.
	1	Понятие делового общения. Виды, функции, значение.	1		

<b>общения.</b>	<b>Практическая работа №11.</b> Моделирование коммуникативных ситуаций в профессиональной деятельности.			2	
	2	Структура общения: коммуникативная, перцептивная, интерактивная стороны общения. Общение как восприятие и понимание друг друга партнерами по общению. Виды общения: императивное, манипулятивное, диалогическое.	2		
	<b>Практическая работа №12.</b> Составление образа специалиста XXI века: этико-психологический портрет.			2	
	3	Общение как форма реализации системы общественных и межличностных отношений. Особенности социально-психологического подхода к общению.	2		ОК 1.
	<b>Практическая работа №13.</b> Семинар. Психологическая совместимость в профессиональной деятельности.			2	
	4	Формы делового общения. Факторы эффективности делового общения.	2		
	5	Понятие конфликта. Типы конфликтов. Динамика развития конфликта. Структура и функции конфликта.	2		
	6	Поведение в конфликтных ситуациях. Положительные и отрицательные функции конфликтов.	2		
	<b>Практическая работа №14.</b> Тренинг. «Мир без конфликтов» ( <a href="https://sch170uz.mskobr.ru">https://sch170uz.mskobr.ru</a> )			4	
	7	Способы разрешения конфликтов: игнорирование, избегание, подавление, сотрудничество, компромисс. Манипуляции, использующиеся для разрешения.	2		
	<b>Практическая работа №15.</b> Разрешение конфликтных ситуаций в трудовом коллективе.			2	
	8	Стресс. Понятие стресса. Природа стресса. Модель и причины стресса.	2		
	9	Кризис и стресс – взаимосвязь. Различные способы и приемы снятия стресса. Последствия стресса. Профилактика стрессовых состояний.	3		
	<b>Практическая работа №16.</b> Тренинг. Аутотренинг как способ снятия стресса. Приемы саморегуляции.			4	

<b>Тема 2.2. Профессиональный успех специалиста.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>24</b>	ОК 3.
	1	Профессиональный успех: типы, динамика, стратегия, условия достижения.	2	
	2	Личная эффективность и продуктивность специалиста, самоорганизация.	2	
	<b>Практическая работа №17.</b> Семинар. Тайм – менеджмент, понятие. Управление рабочим временем.		2	
	3	Позитивный имидж специалиста. Самопрезентация. Ее роль в профессиональной деятельности.	2	
	<b>Практическая работа №18.</b> Деловая игра «Самопрезентация». Публичная защита.		4	
	4	Цель в профессиональной деятельности. профессиональном целеполагании, различают: сильное целеполагание (перспективное, гибкое, помехоустойчивое) слабое целеполагание (зависимое от внешних условий).	2	
	5	Этапы достижения цели. Цикличность этапов.	2	
	<b>Практическая работа №19.</b> Составление схемы этапов достижения личных целей.		2	
	6	Карьера. Виды деловой карьеры. Этапы карьерного роста.	2	
	<b>Практическая работа №20.</b> Написание мини – сочинения «Я в будущем».		2	
7	Успех в профессиональной деятельности. принцип равновесия и баланса.	2		
<b>Контрольная работа №3.</b> Тестирование по темам 2.1., 2.2.				
<b>Консультация</b>			<b>2</b>	
<b>ВСЕГО</b>			<b>108</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение:**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

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

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по УД «Психология» (сборники тестовых заданий, задач)

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

##### **Дополнительные источники:**

1. Бехтерев В.М. Избранные труды по психологии личности. - М.: СПб: «Алетейя», 2018.
2. Гримак Л.П. Психология активности человека: психологические механизмы и приемы саморегуляции. - М.: URSS, «Либроком», 2018.
3. Гришина Н. Психология конфликта. - Санкт - Петербург: Питер, Питер пресс, 2018.
4. Дубровина И.В., Прихожан А.М., Зацепин В.В. Возрастная и педагогическая психология. - М.: «Академия», 2018.
5. Замедлина Е.А. Этика и психология делового общения. - М. «Риор», 2017.
6. Еникеев М.И. Общая и социальная психология. - М.: «Норма», 2017.
7. Кошева И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения. - М.: «Форум», 2018.
8. Маклаков А.Г. Общая психология. - СПб.: Питер, 2019.
9. Пикулева О.А. Психология самопрезентации личности. - М.: «Ифра - М», 2017.
10. Пряжников Н.С. Психология труда. - М.: «Академия», 2017.
11. Столяренко Л.Д. Психология личности. - Рн/Д: «Феникс», 2017.
12. Толочек. В. Психология труда. Стандарт третьего поколения. - СПб.: Питер, 2019.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Этика и психология профессиональной деятельности. Рогова Е.И. Учебное пособие [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
2. Психология делового общения. Учебник и практикум. Рамендик Д.М. Учебник и практикум [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
3. Психология делового общения. Учебник и практикум. Лавриненко В.Н., Чернышова Л.И. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
4. Деловая культура. Учебник и практикум. Лавриненко В.Н., Чернышова Л.И., Кофтан В.В. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
3. Психологический портал. Сайт о деловой психологии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://psihologik.ru/>
4. Без имиджа нынче никуда. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.konsonans.ru/>

### **3.3. Организация образовательного процесса:**

Изучение учебной дисциплины «Психология» осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов), на 4 курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме экзамена.

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

Техникум, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися предметных результатов обучения.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в соответствии со сроками, установленными Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля результатов образовательной деятельности и промежуточной аттестации студентов в техникуме.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем созданы комплексы оценочных средств (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
31 социально-психологические характеристики профессиональной деятельности;	знание общей характеристики профессии повар, требований к индивидуальным особенностям, профессиональной подготовке.	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ; тестирование;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на экзамене.</li> </ul>
32 индивидуальные особенности личности, необходимые для успешной профессиональной деятельности;	знание психологических свойств личности, их роль в профессиональной деятельности;	
33 критерии профпригодности;	знание правил поведения человека и нравственных требований к профессиональному поведению;	
34 стадии развития профессионализма;	знание основ психологии труда и профессиональной деятельности;	
35 психологические особенности делового общения;	знание психологических основ делового общения и о культуре личности современного специалиста;	



36 способы поведения в стрессовых ситуациях;	знание основных понятий психологии, психологических процессов и состояний, психологических свойств человека; способов снятия психологического напряжения;	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических работ; тестирование;</li> <li>- формирование портфолио достижений студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка на экзамене.</li> </ul>
37 формы позитивного имиджа и методы самоорганизации.	знание составляющих имиджа, методов самоорганизации;	
У1 определять уровень своей профессиональной подготовленности;	умение организовать свое рабочее место; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	
У2 анализировать и определять профессиональные качества;	умение эффективно участвовать в профессиональной коммуникации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	
У3 применять способы снятия психологического напряжения;	умение осуществлять самодиагностику личностных свойств и качеств;	
У4 конструктивно общаться, разрешать конфликтные ситуации;	умение выбирать способы и методы общения; выражать свои мысли по профессиональной тематике в устной и письменной форме на государственном языке;	
У5 формировать положительный имидж;	умение соблюдать правила речевого этикета в деловом общении; соблюдать этические нормы поведения;	
У6 выбирать адекватные модели самопрезентации.	умение выбирать модели самопрезентации.	
<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических работ; тестирование;</li> <li>– формирование портфолио достижений студента.</li> </ul>
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- определение траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельности;	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на экзамене.</li> </ul>
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- изложение своих мыслей по профессиональной тематике в устной и письменной форме на государственном языке; проявление толерантности в рабочем коллективе.	


Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДД.17 ИСКУССТВО (РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА)**

2019 г.



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	108				
• теоретические	40				
• практические	66				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт					
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>108</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО (РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА)

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательных (дополнительных) дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У 1. Нарисовать заданную фигуру на плоскости;
- У 2. Изобразить любой из видов орнамента;
- У 3. Работать тушью, акварелью, пищевыми красителями;
- У 4. Рисовать декор кремом, повидлом или шоколадом на кондитерских изделиях
- У 5. Изготавливать детали растений, цветов, животных, птиц, фигурки людей из марципана и сахарной пасты;
- У 6. Раскрасить изделие в соответствии с художественным и эстетическим вкусом;
- У 7. Собрать из фрагментов композицию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1. Материалы, требуемые для выполнения рисунка;
- З 2. Виды орнамента;
- З 3. Виды инструмента для нанесения рисунка на бумагу или кондитерское изделие;
- З 4. Используемые инструменты, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления для лепки;
- З 5. Правила нанесения краски на изделие или вмешивание краски в марципан или сахарную пасту;
- З 6. законы создания композиций на кондитерских изделиях.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>108</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
практические занятия	66
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Раздел 1 Рисование</b>	<b>46</b>	<b>46</b>		<b>26</b>	
Тема 1.1 Основы рисования	8	8		4	
Тема 1.2. Рисунок с натуры	14	14		8	
Тема 1.3. Композиция тортов	18	18		12	
Тема 1.4 Рисование кремом, повидлом, шоколадом	6	6		2	
<b>Раздел 2 Лепка</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		<b>40</b>	
Тема 2.1 Основы лепки	34	34		26	
Тема 2.2 Лепка из марципана	12	12		6	
Тема 2.3 Лепка из сахарных паст	14	14		8	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		<b>66</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1.	1.	Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).
2		Рисование ленточного и сетчатого орнамента.
3		Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.
4		Рисование с натуры предметов домашнего обихода
5		Рисование фруктов и овощей. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском

		производстве.
6		Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.
7		Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.
8		Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.
9		Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.
10		Изготовление орнамента кремом, повидлом, шоколадом на пергаменте
11	2.	Рисование эскизов.
		Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.
12		
13		Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.
14		Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.
15		Выполнение лепки орнамента (по заданию)
16		Разработка эскизов макетов тортов.
17		Изготовление макетов тортов по эскизам
18		Лепка фрагментов растений и цветов из марципана. Сборка композиции из цветов и растений.
19		Лепка фигурок животных и людей из марципана.
20		Изготовление растений, цветов, фигур животных и людей из сахарной пасты
21		Сборка композиций из растений, цветов, фигур животных и людей из сахарной пасты

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.16 Искусство (рисование и лепка)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Раздел 1 Рисование</b>			<b>46</b>		
<b>Тема 1.1 Основы рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	1, 2			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №1</b> Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).				2
	<b>Практическое занятие №2</b> Рисование ленточного и сетчатого орнамента.				2
<b>Тема 1.2. Рисунок с натуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5	
	1. Перспектива. Композиция рисунка. Понятие о светотени. Последовательность работы над рисунком.	1, 2			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>8</b>
	<b>Практическое занятие №3</b> Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.				2
	<b>Практическое занятие №4</b> Рисование с натуры предметов домашнего обихода				2
	<b>Практическое занятие №5</b> Рисование фруктов и овощей.				2
	<b>Практическое занятие №6</b> Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Законы композиции.				2
<b>Тема 1.3. Композиция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>18</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05,	

<b>тортов</b>	1. Выразительные средства композиции. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта	1, 2		ОК 09 ПК 5.2-5.5	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие №7</b> Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции.		4		
	<b>Практическое занятие №8</b> Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции.		4		
	<b>Практическое занятие №9</b> Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.		4		
<b>Тема 1.4 Рисование кремом, повидлом, шоколадом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5	
	1. Виды инвентаря, инструментов, приспособлений для рисования кремом, повидлом и шоколадом. Правила безопасного использования.	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №10</b> Изготовление орнамента кремом, повидлом, шоколадом на пергаменте				<b>2</b>
<b>Раздел 2 Лепка</b>			<b>60</b>		
<b>Тема 2.1 Основы лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>34</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	<b>2-3</b>			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>26</b>
	<b>Практическое занятие №11</b> Рисование эскизов.				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №12</b> Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №13</b> Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета. Лепка деталей и элементов.				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №14</b> Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №15</b> Выполнение лепки орнамента (по заданию)				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №16</b> Разработка эскизов макетов тортов.				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №17</b> Изготовление макетов тортов по эскизам				<b>4</b>

<b>Тема 2.2 Лепка из марципана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5 ПК 5.1-5.5
	1. Виды инвентаря, инструментов, приспособлений для работы с марципаном. Правила безопасного использования.	2,3		
	2. Подготовка марципана к работе. Виды и способы окраски изделий из марципана.			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №18</b> Лепка фрагментов растений и цветов из марципана. Сборка композиции из цветов и растений.		3	
	<b>Практическое занятие №19</b> Лепка фигурок животных и людей из марципана.		3	
<b>Тема 2.3 Лепка из сахарных паст</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Виды инвентаря, инструментов, приспособлений для работы с марципаном. Правила безопасного использования	2,3		
	2. Подготовка сахарной пасты к работе. Виды и способы окраски изделий из сахарной пасты			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №20</b> Изготовление растений, цветов, фигур животных и людей из сахарной пасты		4	
	<b>Практическое занятие №21</b> Сборка композиций из растений, цветов, фигур животных и людей из сахарной пасты		4	
<b>Консультация</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов **технологии кулинарного и кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.**

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

*Оборудование учебного кондитерского цеха:*

- инструменты, инвентарь для работы с марципаном и сахарными пастами;
- рабочие места для обучающихся (5);

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. А. Ф. Шембель «Рисование и лепка для кондитеров» Москва; Высшая школа, 1987 – 96 с. ил.

**Дополнительные источники:**

1. Макнафтон Ф. «Чудесные фигурки из сахара.» Харьков ПАО «БКФ» 2013 г. – 126 с.
2. С.А.Мирошниченко «Украшения из масляного крема, сахарной и шоколадной мастики, марципана» Харьков ПАО «БКФ» 2016 г. – 46 с
- 3.Макнафтон Ф. «Фигурки животных из шоколада» Харьков ПАО «БКФ» 2012 г. – 48 с.

#### 3.3. Организация образовательного процесса

В процессе освоения студентами учебной дисциплины «Искусство (рисование и лепка)» предусматривается теоретическое обучение, включающее проведение практических занятий.

Учебные дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», предшествуют освоению данной учебной дисциплины.

#### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических кадров** обеспечивающих обучение по учебной дисциплине «Искусство (рисование и лепка)»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю, обязательная стажировка один раз в три года, повышение квалификации не реже одного раза в пять лет.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
У 1. Нарисовать заданную фигуру на плоскости;	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение рисунка на плоскости «4»Самостоятельное выполнение рисунка с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение рисунка, с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение рисунка	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 2. Изобразить любой из видов орнамента	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение рисунка на плоскости «4»Самостоятельное выполнение рисунка с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение рисунка, с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение рисунка	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 3. Работать тушью, акварелью, пищевыми красителями	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение рисунка на плоскости «4»Самостоятельное выполнение рисунка с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение рисунка, с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение рисунка	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 4. Рисовать декор кремом, повидлом или шоколадом на кондитерских изделиях	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение рисунка на плоскости «4»Самостоятельное выполнение рисунка с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение рисунка, с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение рисунка	Экспертная оценка при выполнении лабораторных работ
У 5. Изготавливать детали растений, цветов,	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное изготовление	Экспертная оценка при выполнении

животных, птиц, фигурки людей из марципана и сахарной пасты	<p>фигурок из марципана и сахарных паст</p> <p>«4» Самостоятельное изготовление фигурок из марципана и сахарных паст с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное изготовление фигурок из марципана и сахарных паст, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное изготовление или неизготовление фигурок из марципана и сахарных паст</p>	практических заданий
У 6. Раскрасить изделие в соответствии с художественным и эстетическим вкусом	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное раскрашивание</p> <p>«4» Самостоятельное выполнение рисунка с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное выполнение рисунка, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное выполнение или невыполнение рисунка</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 7. Собрать из фрагментов композицию	<p>«5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная сборка композиции</p> <p>«4» Самостоятельная сборка композиции с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельная сборка композиции, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильная сборка композиции</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 1. Материалы, требуемые для выполнения рисунка	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Тестирование, устный опрос
3 2. Виды орнамента	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 3. Виды инструмента для нанесения рисунка на бумагу или кондитерское	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении



изделие	90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	практических заданий
3 4. Используемые инструменты, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления для лепки;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 5. Правила нанесения краски на изделие или вмешивание краски в марципан или сахарную пасту;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3. 6 законы создания композиций на кондитерских изделиях.	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий Итоговый контроль – экзамен

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

<b>Результаты обучения (сформированные ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Правильное приготовление отделочных полуфабрикатов согласно установленным рецептурам и технологиям</p>	<p>экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое</p>	<p>Эстетическое оформление макетов изделий</p>	<p>экспертная оценка при выполнении</p>

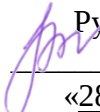
оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		практических заданий
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эстетическое оформление макетов изделий	экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Эстетическое оформление макетов изделий	экспертная оценка при выполнении практических заданий

### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Кондитер»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ОДД.18 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программой учебной дисциплины «Введение в специальность/профессию» ( утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	18				
• практические	17				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• зачёт	1				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	0				
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>21</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в профессию»**

## **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общеобразовательного (дополнительного) учебного цикла.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

У1. Работать с сайтом ОУ;

У2. Работать с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность;

У3. Пользоваться ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса;

У4. Формировать траекторию профессионального развития;

У5. Оформлять портфолио личных достижений;

У6. Оформлять паспорт индивидуального проекта;

У7. Описывать и составлять библиографические ссылки.

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

3.1. Виды и источники информации;

3.2. Основные требования ФГОС СПО и профессиональный стандарт по профессии, стандартов WSR;

3.3. Особенности организации учебной деятельности, правила внутреннего распорядка, устав ОУ;

3.4. Понятие траектории профессионального развития;

3.5. Современные требования к специалистам среднего звена;

3.6. Тайм-менеджмент (понимание);

3.7. Понятие, структура портфолио;

3.8. Формы презентации результатов деятельности;

3.9. Понятие проекта, требования к оформлению и этапы его выполнения;

3.10. Виды и формы исследовательских работ;

3.11. Основные требования и содержание стандарта «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:



<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<b>36</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	17
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Зачет	1
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме - зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Введение в профессию</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1 Современные требования, предъявляемые к специалисту среднего звена	6	6			
Тема 1.2 Особенности подготовки специалистов среднего звена	8	8		6	
<b>Раздел 2. Основы проектной деятельности</b>	<b>21</b>	<b>21</b>		<b>11</b>	
Тема 2.1 Проектная и исследовательская деятельность обучающихся	12	12		6	
Тема 2.2 Траектория профессионального развития студентов	9	9		5	
<b>Зачет</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>17</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Знакомство с Законом РФ «Об образовании»: содержание, основные положения, государственная политика в области образования. Среднее профессиональное образование и его место в системе профессионального образования
2	1	Знакомство ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса, графиком практического обучения, Дневник ру.
3	2	Работа с требованиями к оформлению различных видов работ обучающихся
4	2	Разработка минипроекта
5	2	Формирование библиографического списка
6	2	Знакомство с библиотекой. Организация работы библиотеки, ее структура и деятельность. Библиотечные каталоги: картотеки. Основы библиографии и библиографической картотеки
7	2	Работа с требованиями к оформлению различных видов работ обучающихся
8	2	Формирование папки для портфолио

2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.17 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Введение в специальность</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 1.1 Современные требования, предъявляемые к квалифицированным рабочим, служащим</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ОК 10</b>
	1. Цели и задачи дисциплины «Введение в профессию. История и достижения ОУ. Федеральный государственный стандарт (ФГОС) по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки(наплавки)). Требования ФГОС, предъявляемые к уровню подготовки специалистов среднего звена, к результатам освоения ППКРС: общие и профессиональные компетенции. Характеристика профессиональной деятельности выпускников: область, объекты и виды профессиональной деятельности. Требования профессиональных стандартов. 2. Требования международных стандартов к квалифицированным рабочим, служащим. Чемпионатное движение WorldSkillsInternational. Движение WorldSkillsRussia. В Томской области	2		
<b>Тема 1.2 Особенности подготовки квалифицированных рабочих, служащих</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК 9, ОК 10, ОК 11</b>
	1. Структура образовательной программы. Рабочий учебный план профессии. График учебного процесса. Расписание занятий. Профессиональные модули и учебные дисциплины. Практика: виды (учебные и производственные), этапы, организация. Бюджет учебного времени: учебная нагрузка, аудиторские занятия, самостоятельная и внеаудиторная работа. Формы учебных занятий: лекция, практические	2		

	и лабораторные занятия, консультации. Курсовая работа/проект. Индивидуальный проект (ИП). Текущая, промежуточная и итоговая государственная аттестация студентов. Демонстрационный экзамен. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по профессии. Сайт техникума как информационный ресурс.			
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Знакомство с Законом РФ «Об образовании»: содержание, основные положения, государственная политика в области образования. Среднее профессиональное образование и его место в системе профессионального образования		2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Знакомство ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса, графиком практического обучения, Дневник ру.		2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Работа с требованиями к оформлению различных видов работ обучающихся		2	
<b>Раздел 2. Основы проектной деятельности</b>			<b>21</b>	
Тема 2.1 Проектная и исследовательская деятельность обучающихся	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 11</b>
	1. Понятие проекта. Типы, виды проекта. Этапы. Шесть «П» проектной деятельности. Продукты. Презентация результатов деятельности. Подготовка к презентации продукта деятельности: приемы, техники, советы. Эргономические требования к электронным презентациям как одному из способов представления результатов деятельности. Индивидуальный проект: выбор темы и закрепление за руководителем, особенности выполнения и презентации результатов. Положение об индивидуальном проекте. Нормоконтроль отчетов по ИП. Ошибки при оформлении отчетов по ИП.	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>			
	<b>Практическое занятие №4</b> Разработка минипроекта			
	2. Работа с источниками информации. Основы библиотечно-библиографической грамотности. Использование цитат и ссылок; оформление списка литературы; библиографическое описание	2	6	

	документов в этом списке. Стандарт техникума «Общие требования к выполнению и оформлению курсовых и дипломных проектов (работ)»				
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №5</b> Формирование библиографического списка		2		
	<b>Практическое занятие №6</b> Знакомство с библиотекой. Организация работы библиотеки, ее структура и деятельность. Библиотечные каталоги: картотеки. Основы библиографии и библиографической картотеки		2		
Тема 2.2 Траектория профессионального развития студентов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	<b>ОК 2, ОК 3, ОК 4</b>	
	1. Тайм-менеджмент. Время как ресурс. Понятие и сущность тайм-менеджмента. Создание персональной системы контроля и учета расходов времени. Поглотители времени. Инструментарий эффективного управления временем.	2			
	2. Личная профессиональная траектория развития, рекомендации по ее формированию	2			1
	3. Технология портфолио как инструмент выявления уровня сформированности компетенций выпускника	2			1
	<b>Тематика практических занятий:</b>				5
	<b>Практическое занятие №7</b> Инвентаризация времени. Хронометраж и оценка личной эффективности.				3
	<b>Практическое занятие №8</b> Формирование папки для портфолио				2
<b>Зачёт</b>			<b>1</b>		
<b>Всего:</b>			<b>36</b>		

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Конституция Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. // Российская газета. 1993. 25 декабря.
2. Конвенция ООН о правах ребенка, одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20 ноября 1989 г.
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ».
4. ФЗ от 29 декабря 2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
5. Закон Томской области от 12 августа 2013 г. №149 - 03 «Об образовании в Томской области».
6. Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. №543 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении).

##### **Локальные акты ПОО:**

1. Устав профессиональной образовательной организации.
2. Правила внутреннего распорядка для обучающихся.
3. Правила пользования библиотекой профессиональной образовательной организации.
4. Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) обучающихся СПО.
5. Положение о практике обучающихся, освоивших ОПОП СПО.
6. Положение о учебно-исследовательской работе студентов ПОО.
7. Положение о планировании, организации самостоятельной работы студентов.
8. Положение об организации выполнения курсовой работы (проекта) в профессиональной образовательной организации.
9. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников.
10. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.
11. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержке обучающихся.
12. Положение о системе студенческого самоуправления.

##### **Основная литература:**

1. Тихонюк О.И. Знай свои права. Справочник учащегося и студента. - Томск: Издательство «Интегральный переплёт», 2012. - 45 с.
2. Слагода В.Г. Введение в специальность: учебное пособие для студентов средних профессиональных учреждений. Форум, 2012. - 176 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Введение в специальность. Учебно-методические материалы. / Сост. Н.И. Дорохов, Л.Г. Орчакова - М.: МИЭМП, 2008. - 30 с.

2. История СПО / под ред. Щепотина А.Ф. - М: Новь, 2001. - 96 с.
3. Кузнецов И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы: Методика подготовки и оформления / И.Н. Кузнецов: учебно-методическое пособие - 2-е изд. — М: ИТК «Дашков и К», 2006. - 190 с.
4. Семушина Л.Т., Ярошенко Н.Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях / Л.Т. Семушина, Н.Г. Ярошенко: Уч. пособие для преподавателей. - М.: Мастерство, 2005. - 150 с.
5. Суняева Р.Л. Права студентов, учащихся и абитуриентов / Р.Л. Суняева. - М.: Юрайт-Издат, 2007. - 203 с.
6. Энциклопедия студента. / Сост. И.Н. Кузнецов. - Мн.: Книжный Дом, 2008. -240с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Справочно-правовая система Консультант+:Бир://\у\у\сop8и11ап1.ш
2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www/garant.ru>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на первом курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.



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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
3.1 Виды и источники информации;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.2 Основные требования ФГОС СПО и профессиональный стандарт по профессии, стандартов WSR;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.3 Особенности организации учебной деятельности, правила внутреннего распорядка, устав ОУ;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.4 Понятие траектории профессионального развития;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.5 Современные требования к специалистам среднего звена;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	<p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не  удовлетворительно</p>	
3.6 Тайм-менеджмент (понимание);	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не  удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.7 Понятие, структура портфолио;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не  удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.8 Формы презентации результатов деятельности;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не  удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.9 Понятие проекта, требования к оформлению и этапы его выполнения;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не  удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.10 Виды и формы исследовательских работ;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
3.11 Основные требования и содержание стандарта «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий <b>Итоговый контроль – зачет</b>
<b>Уметь:</b>		
У1. Работать с сайтом ОУ;	«5». Уверенная и самостоятельная работа с сайтом ОУ «4» Уверенная и самостоятельная работа с сайтом ОУ с несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная работа с сайтом ОУ «2» Не осуществляет самостоятельно поиск, отбор и анализ информации на сайте ОУ	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.2 Работать с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность;	5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная работа с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность; «4» Самостоятельная работа с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная работа с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность, спомощью преподавателя	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	«2» Неправильная работа с федеральными и локальными нормативно-правовыми актами на сайте ОУ, регламентирующих образовательную деятельность	
У.3 Пользоваться ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса;	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное пользование ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса; «4» Самостоятельное пользование ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное пользование ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса, спомощью преподавателя «2» Неправильное пользование ФГОС СПО по профессии, рабочим учебным планом, графиком учебного процесса	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.4 Формировать траекторию профессионального развития;	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное формирование траектории профессионального развития; «4» Самостоятельное формирование траектории профессионального развития с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное формирование траектории профессионального развития с помощью преподавателя; «2» Неправильное формирование траектории профессионального развития	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.5 Оформлять портфолио личных достижений;	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное оформление портфолио личных достижений; «4» Самостоятельное оформление портфолио личных достижений с отдельными несущественными	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	ошибками «3» Недостаточно самостоятельное оформление портфолио личных достижений с помощью преподавателя; «2» Неправильное оформление портфолио личных достижений	
У.6 Оформлять паспорт индивидуального проекта;	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное оформление паспорта индивидуального проекта; «4» Самостоятельное оформление паспорта индивидуального проекта с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное оформление паспорта индивидуального проекта с помощью преподавателя; «2» Неправильное оформление паспорта индивидуального проекта	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.7 Описывать и составлять библиографические ссылки.	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное описывание и составление библиографических ссылок; «4» Самостоятельное описывание и составление библиографических ссылок отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное описывание и составление библиографических ссылок с помощью преподавателя; «2» Неправильное описывание и составление библиографических ссылок	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности информации. Осуществление эффективного поиска.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении

	<p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов Полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ</p>
<p>ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование Отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ</p>
<p>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной Научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории Профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ</p>
<p>ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при</p>

		защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Применение в профессиональной деятельности инструкций на	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в

иностранном языке.	государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДД.19 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ***

2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программой учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» (утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	24				
• практические	10				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>22</b>

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

## **«Основы финансовой грамотности»**

### **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общеобразовательного (дополнительного) цикла.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У 1. Определять и рассчитывать доходы и расходы
- У 2. Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита
- У 3. Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам
- У 4. Оценивать степень риска инвестиционного продукта
- У 5. Находить информацию о финансовом продукте
- У 6. Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение
- У 7. Рассчитывать налоговый вычет
- У 8. Рассчитывать пенсионные накопления

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- З 1. Виды и формы оплаты труда
- З 2. Доходы, облагающиеся налогами
- З 3. Выгоды и риски разных видов кредитования
- З 4. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
- З 5. Виды страховых продуктов
- З 6. Особенности различных способов сбережений

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Тема 1. Доходы и расходы	3	3		1	
Тема 2. Финансовое планирование и бюджет	3	3		1	
Тема 3. Личные сбережения	4	4		2	
Тема 4. Кредитование	5	5		2	
Тема 5. Инвестирование	4	4		1	
Тема 6. Страхование	4	4		1	
Тема 7. Риски и финансовая безопасность	3	3			
Тема 8. Налоги	4	4		1	
Тема 9. Пенсионное обеспечение	4	4		1	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>26</b>		<b>10</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1		Определение признаков подлинности денег
2		Расчет семейного бюджета
3		Расчет процентов по банковским вкладам
4		Расчет простых и сложных процентов по банковским кредитам

5		Расчет дивидендов по ценным бумагам
6		Расчет страхового платежа и страхового возмещения
7		Расчет налогового вычета
8		Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.18 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Доходы и расходы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 2, ОК 4, ОК 5</b>	
	1. Понятие доходов и расходов семьи. Источники доходов семьи (заработная плата, пенсии, социальные пособия и т.п.). Постоянные и переменные доходы. Основные статьи затрат в семье. Сущность денег и их роль в экономике семьи. Признаки подлинности денег.	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №1</b> Определение подлинности денег				1
<b>Тема 2. Финансовое планирование и бюджет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК3, ОК 5, ОК 6</b>	
	1. Структура семейного бюджета. Принципы составления семейного бюджета. Прогнозирование расходов семейного бюджета. Контроль расходов семейного бюджета и его методы. Способы оптимизации расходов. Профицит и дефицит бюджета.	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет семейного бюджета				1
<b>Тема 3. Личные сбережения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 4, ОК5</b>	
	1. Личный финансовый план. Личные финансовые цели и стратегия их достижения. Банки: чем они могут быть вам	2			



	полезны. Основные виды банковских услуг: виды вкладов, кредитование, расчетно-кассовые операции. Система страхования вкладов, дебетовая карта, кредитная карта. Ставки процента по сберегательному вкладу. Капитализация процентов.			
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет процентов по банковским вкладам		2	
<b>Тема 4. Кредитование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Понятие кредита. Банковский кредит и его основные виды. Основные принципы кредита (срочность, платность и возвратность). Ипотечный кредит, его специфика. Автокредит. Условия кредитования. Стоимость кредита. Ставки процента банковскому кредиту, микрозайму. Типичные ошибки при использовании кредита..		5	
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет простых и сложных процентов по банковским кредитам		2	
<b>Тема 5. Инвестирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 9, ОК.11</b>
	1. Сущность инвестирования. Отличия инвестирования от сбережения. Сберегательные и инвестиционные продукты: сходство и отличия. Инвестиционные риски: оценка и учет. Роль ценных бумаг как источника дохода. Фондовый рынок, финансовый риск, инвестиционный портфель, облигация, акция, дивиденд, номинал, фондовая биржа.	2	4	
	<b>Тематика практических занятий:</b>		1	
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет дивидендов по ценным бумагам		1	
<b>Тема 6. Страхование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10 ОК.11</b>
	1. Сущность страхования. Виды страхования. Типичные ошибки при страховании. Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, договор страхования, страховая компания. Страхования гражданской ответственности,	2	4	

	обязательное страхование, личное страхование, страхование жизни, ОСАГО, КАСКО			
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет страхового платежа и страхового возмещения		1	
<b>Тема 7. Риски и финансовая безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6</b>
	1. Мошенничество с пластиковыми картами. Мошенничество с кредитами. Финансовые пирамиды. Как избежать мошенничества. Права потребителя финансовых услуг. Как ЦБ РФ защищает права потребителей финансовых услуг. Способы сокращения финансовых рисков	<b>2</b>		
<b>Тема 8. Налоги</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</b>
	1. Налоги, виды налогов (НДФЛ, имущественный, транспортный и земельный налоги). Объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка. Налоговая декларация. Налоговый вычет	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №7</b> Расчет налогового вычета		1	
<b>Тема 9. Пенсионное обеспечение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,</b>
	1. Обязательное пенсионное страхование, добровольное пенсионное страхование, страховой стаж, негосударственные пенсионные фонды, альтернативные виды пенсионных накоплений	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №8</b> Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора		1	
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

- 1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);  
2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

##### **Основные источники:**

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся СПО.-М.:ВИТА-ПРЕСС, 2014.
2. Симонеико В.Д. Основы предпринимательства. 10-11 кл.: Учеб. пособие. - М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.

##### **Дополнительные источники:**

1. Архипов А. П. Азбука страхования: М.:ВИТА-ПРЕСС, 2013.
2. Балакина А. П. Налоги России. Курс «Основы налоговой грамотности». М.:ВИТА-ПРЕСС,2013.
3. Горелая, Н. В. Организация кредитования в коммерческом банке : учеб. пособие / Н. В. Горелая. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2012. - 207 с.
4. Конаш Дмитрий. Сохранить и приумножить: Как грамотно и с выгодой управлять сбережениями. - М.: Альпина Паблишер, 2013.
5. Орлов-Карба П.А. Обязательное социальное страхование в Российской Федерации. -М.: Изд. дом ГУ ВШЭ, 2013.
6. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Учеб. Заведений / О.В. Скворцов. - 8-е издание, испр. - Мю: Издательский центр «Академия», 2013.-224с.
7. Перекрестова Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит. Практикум учебное пособие Издательский центр «Академия» 2014 - 224с.
8. Роль кредита и модернизация деятельности банков в сфере кредитования: монография / под ред. О. И. Лаврушина. - М. : КНОРУС, 2012. - 267 с.
9. Тавасиев, А. М. Банковское дело: управление кредитной организацией : учеб. пособие / А. М. Тавасиев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2011. - 639 с.
10. Ю.Фабозци Ф. Финансовые инструменты. -М.: ЭКСМО, 2014.
11. П.Янин О.Е. Финансы, денежное обращение и кредит.: учеб.для студ. сред. проф. учеб. заведений / О.С. Янин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Азбука финансов - универсальный портал о личных финансах и финансовой грамотности [Электронный ресурс] - Режим доступа:[y\u\u\u.a/БикаПпап50У.ги](http://y.u.u.a/БикаПпап50У.ги)Дата обращения: 05.09.2018г.
2. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс] Режим доступа:[uuuuu.11пба5.щ](http://uuuuu.11пба5.щ)Дата обращения: 15.09.2018г.
3. Сайт Центра повышения финансовой грамотности. [Электронный

ресурс] - Режим доступа: [Ир://уу\у\у.цогос1Пап80У.ги](http://Ир://уу\у\у.цогос1Пап80У.ги) Дата обращения: 02.09.2018г.

4. Финансовая грамотность [Электронный ресурс] Режим доступа: [ууууул.1ту11папсе.апе.ги](http://ууууул.1ту11папсе.апе.ги) Дата обращения: 22.09.2018г.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на первом курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
3 1. Виды и формы оплаты труда	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 2. Доходы, облагающиеся налогами	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 3. Выгоды и риски разных видов кредитования	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 4. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 5. Виды страховых продуктов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
3 6. Особенности различных способов сбережений	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий– <b>дифференцированный зачет</b>
<b>Уметь:</b>		
У 1. Определять и рассчитывать доходы и расходы	«5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно определять и рассчитывать доходы и расходы «4» Уверенно и самостоятельно определять и рассчитывать доходы и расходы, с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно определять и рассчитывать доходы и расходы, с помощью преподавателя «2» Неправильно определять и рассчитывать доходы и расходы	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.2. Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита	5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно определять положительные и отрицательные стороны использования кредита «4» Самостоятельно определять положительные и отрицательные стороны использования кредита с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно определять	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	положительные и отрицательные стороны использования кредита, с помощью преподавателя «2» Неправильно определять положительные и отрицательные стороны использования кредита	
У 3. Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам	5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам «4» Самостоятельно рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам, с помощью преподавателя «2» Неправильно рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 4. Оценивать степень риска инвестиционного продукта	5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно оценивать степень риска инвестиционного продукта; «4» Самостоятельно оценивать степень риска инвестиционного продукта с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно оценивать степень риска инвестиционного продукта, с помощью преподавателя; «2» Неправильно оценивать степень риска инвестиционного продукта	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 5. Находить информацию о финансовом продукте	5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно находить информацию о финансовом продукте;	Экспертная оценка при выполнении практических заданий



	<p>«4» Самостоятельное находить информацию о финансовом продукте с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно находить информацию о финансовом продукте с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно находить информацию о финансовом продукте</p>	
У 6. Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение;</p> <p>«4» Самостоятельно рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение, с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильный рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение,</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 7. Рассчитывать налоговый вычет	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно . рассчитывать налоговый вычет;</p> <p>«4» Самостоятельно рассчитывать налоговый вычет с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно рассчитывать налоговый вычет с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно рассчитывать налоговый вычет</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

У 8. Рассчитывать пенсионные накопления	5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно рассчитывать пенсионные накопления; «4» Самостоятельно рассчитывать пенсионные накопления с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно рассчитывать пенсионные накопления с помощью преподавателя; «2» Неправильно рассчитывать пенсионные накопления	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
---	---	---

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого набора	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения

информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.	для задач	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	и и	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	в с	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	на с и	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать		Понимание значимости своей профессии. Демонстрация	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	поведения на основе общечеловеческих ценностей.	образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	на и Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.	в Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

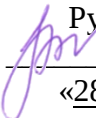
## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДД.20 ДИЗАЙН  
(ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ДИЗАЙНА)**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:                      Важова Г.Л., преподаватель спецдисциплин

**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>66</b>				
• теоретические	24				
• практические	38				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>66</b>				



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДИЗАЙН (ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ДИЗАЙНА)

## 1.1 Область применения учебной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательных (дополнительных) дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У 1. определять основы композиции, цветоведения;
- У 2. изготавливать украшения из мастики, марципана, шоколада.
- У3. собирать из фрагментов композицию
- У 4. выполнять технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1. теоретические основы дизайна;
- З 2. основы дизайна оформления кондитерской продукции;
- З 3. технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;
- З 4. эстетические требования в декоративной отделке кондитерских изделий;
- З 5. технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;
- З 6. технику изготовления элементов художественного декора;
- З 7. технику изготовления декоративной нарезки из фруктов.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	38
консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
Тема 1. Основы эстетики	6	6			
Тема 2. Основы дизайна в оформлении кондитерской продукции	6	6			
Тема 3. Изготовление элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов	18	18		16	
Тема 4. Оформление десертов	8	8		4	
Тема 5. Оформление тортов и пирожных	16	16		12	
Тема 6. Карвинг. Составление композиции.	8	8		6	
Консультация	2	2			
Дифференцированный зачёт	2	2			
<b>Итого</b>	<b>66</b>	<b>66</b>		38	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1.	1.	Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и прочее).
2		Выполнение цветов из сахарной пасты.

3		Приготовление сахарной мастики, изготовление изделий из нее.
4		Оформление изделий живыми цветами.
5		Оформление десертов.
6		Оформление тортов.
7		Оформление пирожных.
8		Выполнение украшений (фигур) из фруктов.
9		Составление композиций из фруктов.
10		Карвинг из фруктов.

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.19 Дизайн (технология кондитерского дизайна)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Основы эстетики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Введение. Понятие эстетики, этапы ее возникновения и развития. Основные направления эстетики в общественном питании. Эстетические свойства кондитерских изделий: понятие, природа, взаимосвязь с другими потребительскими свойствами. Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, цвет, композиция).	1, 2		
Тема 2. Основы дизайна в оформлении кондитерской продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Понятие дизайна. Роль дизайна в формировании эстетических показателей кондитерской продукции. Особенности и принципы современного дизайна. Способы использования основ композиции, цветоведения, народного искусства и традиций, практической целесообразности при разработке дизайна кондитерской продукции.	1, 2		
Тема 3. Изготовление элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	18	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерской продукции. Использование отделочных полуфабрикатов для оформления десертов, пирожных и тортов. Инструменты и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами для оформления кондитерской продукции. Техника изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.	1, 2		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и прочее).		4	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Выполнение цветов из сахарной пасты.		5	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Приготовление сахарной мастики, изготовление изделий из нее.		5	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Оформление изделий живыми цветами.		2	
<b>Тема 4. Оформление десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>		ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Эстетические требования к декоративной отделке десертов, выразительные средства композиции и правила компоновки различных элементов украшения. Принципы сочетания вкуса основного продукта - десерта, тортов элементами украшения. Техника и способы оформления десертов.	2	8	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		4	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Оформление десертов.		4	
<b>Тема 5. Оформление тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. Элементы, формирующие эстетически свойства тортов и пирожных. Влияние вида теста, размера и формы пирожных на выбор дизайна оформления пирожных. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных и тортов.	2-3	16	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Оформление тортов.		6	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Оформление пирожных.		6	
<b>Тема 6 Карвинг. Составление композиции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	ОК 01, ОК02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 5.2-5.5
	1. История возникновения карвинга. Техника мастеров Китая, Японии, Таиланда. Современный европейский карвинг.	1-2		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Выполнение украшений (фигур) из фруктов.		2	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Составление композиций из фруктов.		2	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Карвинг из фруктов.		2	

<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего</b>	<b>66</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*



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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов **технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.**

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии кондитерского производства:***

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

Оборудование **учебного кондитерского цеха:**

- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, электрические плиты, миксер, холодильные шкафы, инструменты (ножи, лопатки, кондитерский шприц), посуда (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), инвентарь (лотки, разделочные доски, силиконовые формы), столовая посуда.
- рабочие места для обучающихся (5);

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

**Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г; Жукова А.А; Мучные кондитерские и булочные изделия. - М.; АО «Московские учебники», 2015.
2. Кузнецова М. Е. «Цветы из овощей: 100 оригинальных идей.- М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА.- (Золотая библиотека хозяйки), 2014
3. М.Кальтенбах, Ф.-В.Элерт. Выпечка.- М.: АСТпресс, 2015
4. Большая книга рецептов. Торты.- М.: АСТпресс, 2015
5. Десерты лучших кондитеров.- Аркаим, 2007, Урал ЛТД,2014
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П.Золин – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / С.Н. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.-373 с.

**Дополнительные источники:**

1. Макнафтон Ф. «Чудесные фигурки из сахара.» Харьков ПАО «БКФ» 2013 г. – 126 с.
2. С.А.Мирошниченко «Украшения из масляного крема, сахарной и шоколадной мастики, марципана» Харьков ПАО «БКФ» 2016 г. – 46 с
3. Макнафтон Ф. «Фигурки животных из шоколада» Харьков ПАО «БКФ» 2012 г. – 48 с.

**интернет-ресурсы:**

1. <https://www.1000ideas.ru/>
2. <http://konditer-land.ru/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Уметь:</b>		
У 1. определять основы композиции	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное определение композиции «4» Самостоятельное определение композиции с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное определение композиции, с помощью преподавателя «2» Неправильное определение композиции	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У2. изготавливать украшения из мастики, марципана, шоколада	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное изготовление украшений из мастики, марципана, шоколада «4»Самостоятельное изготовление украшений из мастики, марципана, шоколада с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное изготовление украшений из мастики, марципана, шоколада, с помощью преподавателя «2» Неправильное изготовление или неизготовление украшений из мастики, марципана, шоколада	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У3. собирать из фрагментов композицию	«5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная сборка композиции «4»Самостоятельная сборка композиции с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная сборка композиции, с помощью преподавателя «2» Неправильная сборка композиции	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 4. выполнять технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури)	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури) «4» Самостоятельное выполнение технологических операций по	Экспертная оценка при выполнении практических заданий <b>Итоговый контроль – дифференцированный зачет</b>

	<p>приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури) с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури), с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов (крема, мусса, глазури)</p>	
<b>Знать:</b>		
3 1. теоретические основы дизайна;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Тестирование, устный опрос
3 2. основы дизайна оформления кондитерской продукции;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 3. технику изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 4. эстетические требования в декоративной отделке кондитерских изделий;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 5. технику изготовления украшений	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

из отделочных полуфабрикатов;	достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	выполнении практических заданий
3 6. технику изготовления элементов художественного декора;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3 8. технику изготовления декоративной нарезки из фруктов.	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий <b>Итоговый контроль – дифференцированный зачет</b>

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении

информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.	выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	практических заданий
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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

<b>Результаты обучения (сформированные ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Правильное приготовление отделочных полуфабрикатов согласно установленным рецептурам и технологиям	экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	Эстетическое оформление изделий	экспертная оценка при выполнении практических заданий

хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эстетическое оформление изделий	экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Эстетическое оформление изделий	экспертная оценка при выполнении практических заданий

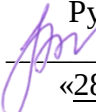
## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Кондитер»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОДД.21 ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

2019 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Симакова Светлана Владимировна, преподаватель химии



### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	38				
• практические	30				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	-				
• дифференцированный зачёт	2				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	<b>-</b>				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	<b>-</b>				
<b>4. Производственная практика</b>	<b>-</b>				
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	28
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	35
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия в пищевой промышленности» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины «Химия в пищевой промышленности» в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия в пищевой промышленности» принадлежит к общепрофессиональному циклу. Изучается как дополнительная учебная дисциплина общеобразовательного цикла.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, направленные на результат освоения дисциплины:

Содержание программы «Химия в пищевой промышленности» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии
- в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия в пищевой промышленности», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

### **личностных:**

- химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

### **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

### **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

- У.1 определять пищевую и биологическую ценность пищевых продуктов;
- У.2 оценивать влияние процессов, применяемых при переработке пищевого сырья, на различные качественные характеристики пищевых продуктов;
- У.3 определять контрольные точки для безопасного производства продуктов, разрабатывать системы контроля качества продуктов
- У.4 определять наличие химических компонентов пищи с помощью характерных реакций
- У.5 проводить самостоятельный поиск информации с использованием различных источников

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

- 3.1 качественные показатели пищевых продуктов;
- 3.2 биологическую роль, функции и свойства основных компонентов пищи;
- 3.3 принципы обеспечения качества продукции;
- 3.4 основы рационального питания;
- 3.5 принципы рационального питания.

В результате изучения курса у обучающихся должны быть сформированы следующие общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42 часа**;  
практической работы обучающегося **30 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	-
консультации	2
Дифференцированный зачёт	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающихся, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающихся
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Химия в пищевой промышленности</b>	<b>46</b>	<b>46</b>		<b>18</b>	
Тема 1. Качество пищи	8	8	-	4	
Тема 2. Вода и минеральные вещества	6	6	-	2	
Тема 3. Пищевые вещества	24	24	-	10	
Тема 4. Основы питания и биохимия пищеварения	8	8	-	2	
<b>Раздел 2. Пищевые добавки и добавки к пище.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>6</b>	
Тема 1. Пищевые добавки	12	12	-	6	
<b>Раздел 3. Безопасность пищевых продуктов.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-	<b>6</b>	
Консультации	2	2		-	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>30</b>	

### 2.3 Перечень практических занятий

№ занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Определение энергетической ценности различных продуктов питания.
2	1	Определение пищевой ценности продуктов.
3	1	Способы определения и устранения жёсткости воды.
4	1	Составление таблицы минерального состава пищевых продуктов.
5	1	Определение минерального состава пищевых продуктов.
6	1	Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.
7	1	Денатурация белка. Цветные реакции белков.
8	1	Обнаружение лактозы в молоке.
9	1	Действие каталазы на пероксид водорода. Действие амилазы слюны на крахмал.
10	2	Составление суточного рациона питания.
11	2	Определение свойств пищевых добавок, влияющих на цвет. Химия цвета.
12	2	Определение свойств пищевых добавок, влияющих на вкус. Химия вкуса и запаха.
13	3	Определение показателей безопасности пищевых продуктов.
14	3	Изучение экологической маркировки продукта.
15	3	Разработка системы контроля качества пищевых продуктов.
<b>Итого</b>		<b>30 часов</b>



## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.21 Химия в пищевой промышленности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. Химия в пищевой промышленности</b>			<b>46</b>	
<b>ТЕМА 1. Качество пищи</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 1.1 Качество пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие качества пищевых продуктов	2		
	Общие пищевые законоположения и инструкции			
	Проблемы повышения качества пищевых продуктов			
<b>Тема 1.2 Энергетическая ценность пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Пищевая, биологическая, энергетическая ценность пищи.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	№1. Определение энергетической ценности различных продуктов питания.			
<b>Тема 1.3 Основные компоненты продуктов питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Основные компоненты продуктов, их превращение в процессе хранения и переработки.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		

	№ 2.Определение пищевой ценности продуктов.			
<b>ТЕМА 2. Вода и минеральные вещества</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1 Биологическая роль воды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Свободная и связанная вода.	2		
<b>Тема 2.2 Вода и качество продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Активность воды. Роль воды в формировании качества продуктов.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b> №3. Способы определения и устранения жёсткости воды.			
<b>Тема 2.3 Роль минеральных веществ в организме человека.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Физиологическая роль отдельных макроэлементов и микроэлементов.	2		
<b>ТЕМА 3. Пищевые вещества</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 3.1 Физиологическое значение белков в питании человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие, строение, классификация.	2		
	Свойства, гидратация, денатурация.			
	Пенообразование, гидролиз, горение, цветные реакции.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b> № 4. Составление таблицы минерального состава пищевых продуктов.			
<b>Тема 3.2 Свойства белков</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	№6. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.	3		
<b>Тема 3.3 Пищевая ценность белков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Общая характеристика белков и аминокислот пищевых систем.	2		
<b>Тема 3.4 Значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>

<b>белков для человека</b>		<b>освоения</b>		
	Физиологическое значение белков и аминокислот в питании человека	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3		
	№7. Денатурация белка. Цветные реакции белков.			
<b>Тема 3.5 Физиологическое значение углеводов в питании человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Общая характеристика углеводов.			
	Физиологическое значение углеводов.			
<b>Тема 3.6 Функции углеводов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах	2		
	Функции полисахаридов в пищевых продуктах			
	Превращения углеводов в технологических процессах.			
<b>Тема 3.7 Физиологическое значение липидов в питании человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Строение и состав липидов. Классификация жиров .	3		
	Пищевая ценность масел и жиров. Превращения липидов при производстве продуктов питания.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
№8. Обнаружение лактозы в молоке.				
<b>Тема 3.8 Физиологическое значение витаминов в питании человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Общие сведения о витаминах	2		
	Физиологическое значение водорастворимых витаминов			
	Физиологическое значение жирорастворимых витаминов.			
<b>Тема 3.9 Физиологическое</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Значение пищевых кислот в питании человека	2		

<b>значение пищевых кислот в питании человека</b>	Содержание пищевых кислот в продуктах питания.			
	Кислотность пищевых продуктов .Основные функции пищевых кислот.			
	Отдельные представители кислот			
<b>Тема 3.10 Физиологическое значение ферментов в питании человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие о ферментах. Размер молекул. Селективность. Эффективность.	2		
	Зависимость от температуры и среды раствора. Классификация ферментов.			
<b>Тема 3.11 Использование ферментов в промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Использование ферментов в промышленности	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	№9. Действие каталазы на пероксид водорода. Действие амилазы слюны на крахмал.			
<b>Тема 3.12 Контрольная работа №1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Проверка знаний по теме	3		
<b>Тема 4. Основы питания и биохимия пищеварения</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 4.1 Питание и пищеварение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Строение и функции пищеварительной системы.			
<b>Тема 4.2 Основные пищеварительные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Основные пищеварительные процессы			
	Схемы процессов переваривания макронутриентов.			
<b>Тема 4.3 Рациональное питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Основные принципы рационального питания			
<b>Тема 4.4 Суточный</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень</i>		<b>ОК.01,02,07</b>

рацион питания		<i>освоения</i>		
	Тематика практических занятий	3	2	
	№10. Составление суточного рациона питания.			
<b>РАЗДЕЛ 2. Пищевые добавки и добавки к пище.</b>			<b>26</b>	
<b>ТЕМА 5. Пищевые добавки. Искусственные и генетически-модифицированные пищевые продукты</b>			<b>14</b>	
Тема 5.1 Пищевые добавки	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие «пищевые добавки».	2		
	Требования к безопасности пищевых добавок			
	Основные виды классификации пищевых добавок.			
	Принципы международной цифровой кодификации.			
Тема 5.2 Пищевые добавки	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Вещества, добавляемые для улучшения органолептических характеристик продуктов.			
	Вещества, добавляемые для улучшения технологических свойств продуктов.			
	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.			
Тема 5.3 Внешний вид продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	№ 11. Определение свойств пищевых добавок, влияющих на цвет. Химия цвета пищевых продуктов.			
Тема 5.4. Вкусовые качества пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	№ 12. Определение свойств пищевых добавок, влияющих на вкус. Химия вкуса и запаха.			

<b>Тема 5.5 Биологически активные добавки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Биологически активные добавки.	2		
	Нутрицевтики, пробиотики, пребиотики			
	Формирование функциональной направленности питания.			
<b>Тема 5.6. Искусственные и генетически-модифицированные пищевые продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Искусственные и генетически-модифицированные пищевые продукты	2		
	Основные особенности ИПП и технологии их получения.			
	Белок как сырье для искусственных продуктов питания. Источники получения белка.			
<b>Тема 5.7 Генетически модифицированные продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Генетически модифицированные продукты питания	2		
	Фальсификация пищевых продуктов			
<b>ТЕМА 6. Безопасность пищевых продуктов</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 6.1. Безопасность пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие безопасности пищи	2		
	Чужеродные вещества и пути их поступления в продукты питания			
	Система критической контрольной точки при анализе опасного фактора			
	Окружающая среда, как основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.			
	Основные типы чужеродных веществ.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
№13. Определение показателей безопасности пищевых продуктов.				
<b>Тема 6.2. Чужеродные вещества в сельском хозяйстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Природные токсиканты.	2		
	Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве.			
	Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве			
	Бактериальные токсины. Микотоксины			

	Метаболизм чужеродных соединений			
Тема 6.3 Пищевые продукты как дисперсные системы.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК.01,02,07
	Кондитерские гели	2		
	Коагуляция зелей			
Тема 6.4 Экологическая маркировка	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК.01,02,07
	Экологическая маркировка и ее значение для потребителей	3		
	Тематика практических занятий			
	№14. Изучение экологической маркировки продукта.			
Тема 6.5. Контроль качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК.01,02,07
	Тематика практических занятий	3		
	Изучение экологической маркировки продукта. Разработка системы контроля качества пищевых продуктов.			
	Тематика практических занятий			
№15. Разработка системы контроля качества пищевых продуктов				
Тема 6.6 Дифференцированный зачёт	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК.01,02,07
	Контроль знаний обучающихся	3		
<b>ИТОГО</b>			<b>72 часа</b>	





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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биология, химия» и химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места на 26 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических и наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты лабораторной посуды по количеству обучающихся;
- комплекты химических реактивов и индикаторов;
- комплект учебно-методических пособий.

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

##### **Основные источники:**

1. О.С. Gabrielyan, Ф.Н. Маскаев, С.Ю.Пономарев Химия 10 класс профильный уровень 2017 г.
2. О.С. Gabrielyan, Г.Г. Лысова Химия 11 класс
3. О.С. Gabrielyan Химия 10-11 класс 2016 г. базовый уровень
4. Лакиза Н.В. Пищевая химия .Учебник для СПО издательство «Юрайт» 2017 электронное учебное пособие

##### **Дополнительные источники:**

1. Нечаев А.П, Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. под редакцией А.П. Нечаева. Пищевая химия. - СПб.: ГИОРД, 2016.
2. Рогов И.А. , Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. Колос С, 2009

3. Нечаев А.П., Кочеткова А.А. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства. Учеб. пособие. СПб. : ГИОРД, 2007. – 248с.
4. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. – М.: Высшая школа, 1991. – 287 с.

### **Интернет ресурсы**

1. <http://www.tvscience.ru/2011/01/18/eda-bez-ximii-ili-istoriya-s-edoj/>
2. <http://ua.bookfi.org/book/>
3. <http://www.chemistry.narod.ru/Pisha.htm>
4. <http://dony.ru/book/152655-himiya-pischi.html>
5. Виртуальная химическая лаборатория <http://www.virtulab.net/index>.

<http://www.chemistry.ssu.samara.ru>

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
У.1 определять пищевую и биологическую ценность пищевых продуктов	Демонстрация знаний определения пищевой и биологической ценности пищевых продуктов	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
У.2 оценивать влияние процессов, применяемых при переработке пищевого сырья, на различные качественные характеристики пищевых продуктов	Демонстрация знаний оценивания влияния процессов, применяемых при переработке пищевого сырья	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
У.3 определять контрольные точки для безопасного производства продуктов, разрабатывать системы контроля качества продуктов	Демонстрация знаний определения безопасного производства продуктов	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
У.4 определять наличие химических компонентов пищи с помощью характерных реакций	Демонстрация знаний определения наличия химических компонентов с помощью характерных химических реакций	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У.5 проводить самостоятельный поиск информации с использованием различных источников	Демонстрация умений поиска информации с использованием различных источников	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3.1 качественные показатели пищевых продуктов	Демонстрация знаний качественных показателей пищевых продуктов	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
3.2 биологическую роль, функции и свойства основных компонентов пищи	Демонстрация знаний о биологической роли, функциях и свойствах основных компонентов пищи	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
3.3 принципы обеспечения	Демонстрация знаний о принципах обеспечения	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения

качества продукции	качества продукции	практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
3.4 основы рационального питания	Демонстрация знаний об основах рационального питания	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3.5 принципы рационального питания	Демонстрация знаний о принципах рационального питания	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования

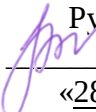
Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>	-способность анализировать и интерпретировать результаты химических экспериментов, наблюдений и измерений;	Текущий контроль: оценка выполнения практических работ, решение химических задач.  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
<i>ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связных и логичных высказываний с грамотным использованием экологических терминов;	Текущий контроль: устный опрос, тестовые проверочные работы, оценка выполнения практических работ,  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
<i>ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>	- способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях;  -способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	Текущий контроль: опрос, заполнение таблицы, работа с учебником  Итоговый контроль: экспертная оценка на дифференцированном зачёте

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ОДД.22 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ**

2019 г.





**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	36				
• практические	32				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	21

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательных (дополнительных) дисциплин.

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

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

- У 1. выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию;
- У 2. накрывать столы скатертями;
- У 3. получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию;
- У 4. складывать салфетки;
- У 5. составлять меню;
- У 6. осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа;
- У 7. принять заказ у посетителя;
- У 8. произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей;
- У 9. произвести расчет с клиентом;
- У 10. подавать блюда и напитки различными методами;
- У 11. соблюдать правила техники безопасности при работе.

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

- З 1. принципы организации обслуживания;
- З 2. порядок оказания услуг;
- З 3. виды торговых помещений;
- З 4. виды оборудования залов;
- З 5. виды столовых посуды, приборов, белья;
- З 6. виды меню, назначение и принципы составления меню;
- З 7. технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию;
- З 8. общие правила сервировки столов в зависимости от заказа;
- З 9. правила встречи и размещения посетителей за столом;
- З 10. правила приема и оформления заказа;
- З 11. правила выполнения заказа;
- З 12. порядок расчета с посетителем;
- З 13. методы подачи блюд в ресторане;
- З 14. правила подачи блюд и напитков;
- З 15. особенности подготовки и проведения различных видов банкетов;
- З 16. правила уборки зала;
- З 17. характеристика современных форм обслуживания;
- З 18. классификацию специальных видов услуг;

### 3 19. порядок обслуживания групп иностранных туристов в ресторанах и кафе.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК0 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	32
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>2</b>

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	2	2			
Тема 2. Торговые помещения	2	2			
Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье	8	8		4	
Тема 4. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты	4	4		2	
Тема 5. Организация процесса обслуживания в ресторане	12	12		8	
Тема 6. Подача блюд в ресторане	14	14		10	
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов	12	12		8	
Тема 8.	2	2			

Современные формы обслуживания					
Тема 9. Специальные виды услуг, их классификация	6	6			
Тема 10. Услуги по организации обслуживания туристов	2	2			
Тема 11. Организация труда обслуживающего персонала	4	4			
Консультации	2	2			
Дифференцированный зачёт	2	2			
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		32	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1.	1.	Изучение ассортимента столовой посуды.
2		Отработка приемов складывания салфеток.
3		Составление и оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана по индивидуальному заданию.
4		Сервировка столов.
5		Уборка использованной посуды и приборов.
6		Отработка навыков организации и техники обслуживания посетителей в ресторане.
7		Проведение расчета с посетителями.
8		Техника подачи блюд и напитков.
9		Подача блюд в обнос.
10		Подача блюд с помощью подсобного стола.
11		Метод подачи «в стол».
12		Европейский и комбинированный метод подачи блюд.
13		Обслуживание банкета.
14		Обслуживание банкета – фуршет.
15		Обслуживание банкета – коктейль.
16		Обслуживание банкета – чай.

#### 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.22 Организация обслуживания в ресторане

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 01,02,04,05,09	
	1. Предмет, цели, задачи и структура курса. Принципы организации обслуживания. Порядок оказания услуг. Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.	1, 2			
<b>Тема 2. Торговые помещения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 01,02,04,05,09	
	1. Требования к торговым помещениям. Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений. Интерьер залов. Оборудование залов.	1,2			
<b>Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	ОК 01,02,04,05,09	
	1. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, деревянной посуды. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды. Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды. Ассортимент металлической посуды. Деревянная и пластиковая посуда. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, назначение.	2,3			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				4
	<b>Практическое занятие №1. Изучение ассортимента столовой посуды.</b>				2
	<b>Практическое занятие №2. Отработка приемов складывания салфеток.</b>				2
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК	

<b>Средства информации: меню, карта вин, сертификаты</b>	1. Назначение и правила составления меню, карты вин, карты коктейлей. Виды меню. Оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана.	2,3		01,02,04,05,09	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		2		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Составление и оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана по индивидуальному заданию.		2		
<b>Тема 5. Организация процесса обслуживания в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	12	ОК 01,02,04,05,09	
	1. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели. Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина). Подготовка персонала к обслуживанию. 2. Встреча и размещение гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями	2-3			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				8
	<b>Практическое занятие №4.</b> Сервировка столов.				2
	<b>Практическое занятие №5.</b> Уборка использованной посуды и приборов.				2
	<b>Практическое занятие №6.</b> Отработка навыков организации и техники обслуживания посетителей в ресторане.				2
	<b>Практическое занятие №7.</b> Проведение расчета с посетителями.				2
	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>Уровень освоения</b>
<b>Тема 6. Подача блюд в ресторане</b>	1. Подача блюд в обнос (французский метод). Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод). Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд. 2. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд. Правила подачи кондитерских изделий. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных напитков.	2,3	14	ОК 01,02,04,05,09	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				10
	<b>Практическое занятие №8.</b> Техника подачи блюд и напитков.				2
	<b>Практическое занятие №9.</b> Подача блюд в обнос.				2
	<b>Практическое занятие №10.</b> Подача блюд с помощью подсобного стола.				2



	<b>Практическое занятие № 11.</b> Метод подачи «в стол».		2	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Европейский и комбинированный метод подачи блюд.		2	
<b>Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 01,02,04,05,09
	1. Виды банкетов Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета. Роль менеджера (метрдоителя) в организации банкетной службы. 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Обслуживание банкета.	2		
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Обслуживание банкета – фуршет.	2		
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Обслуживание банкета – коктейль.	2		
	<b>Практическое занятие №16.</b> Обслуживание банкета – чай.	2		
<b>Тема 8. Современные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01,02,04,05,09
	1.Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка.	2		
<b>Тема 9. Специальные виды услуг, их классификация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 01,02,04,05,09
	1.Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. 2.Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта. Выездное обслуживание ( кейтеринг) .	2		
<b>Тема 10.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>	<b>2</b>	ОК

<b>Услуги по организации обслуживания туристов</b>		<b>освоения</b>		01,02,04,05,09
	1.Виды туризма и классы обслуживания. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.	2		
<b>Тема 11. Организация труда обслуживающего персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 01,02,04,05,09
	1.Права и обязанности менеджера зала. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к буфетчику сервис-бара. Требования к кассиру. 2.Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	2	<b>4</b>	
<b>Консультация</b>			<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>72</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства**.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства**; .*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- стол обеденный;
- столовое бельё;
- столовая посуда.

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Нормативные документы:**

1. [ГОСТ Р 53995-2010](http://www.gost.ru) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный

8.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

**Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

2. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;

3. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://consultant.ru>.

4. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Умения:</b>		
У 1. выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию;	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение подготовки торговых помещений к обслуживанию «4»Самостоятельное выполнение подготовки торговых помещений к обслуживанию с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение подготовки торговых помещений к обслуживанию с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение подготовки торговых помещений к обслуживанию	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 2. накрывать столы скатертями;	«5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно накрывает столы скатертью «4»Самостоятельно накрывает столы скатертью с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно накрывает столы скатертью, с помощью преподавателя «2» Неправильно накрывает столы скатертью	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 3. получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию;	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение получения и подготовки столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию «4»Самостоятельное выполнение столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное выполнение столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию, с помощью преподавателя «2» Неправильное выполнение или невыполнение столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 4. складывать салфетки	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное складывание салфеток «4»Самостоятельное складывание	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	салфеток с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное складывание салфеток , с помощью преподавателя «2» Неправильное складывание салфеток	
У 5. составлять меню;	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное составление меню «4» Самостоятельное составление меню с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное составление меню, с помощью преподавателя «2» Неправильное составление меню	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 6. осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа;	«5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная сервировка столов, согласно принятого заказа «4» Самостоятельная сервировка столов, согласно принятого заказа с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная сервировка столов, согласно принятого заказа, с помощью преподавателя «2» Неправильная сервировка столов, согласно принятого заказа	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 7. принять заказ у посетителя;	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное принятие заказа у посетителя «4» Самостоятельное принятие заказа у посетителя с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное принятие заказа у посетителя, с помощью преподавателя «2» Неправильное принятие заказа у посетителя	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 8. произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей;	«5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей «4» Самостоятельная уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная уборка и замена используемых	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	тарелок, приборов, скатертей, с помощью преподавателя «2» Неправильное уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей	
У 9. произвести расчет с клиентом;	«5». Безошибочный, уверенный и самостоятельный расчет с клиентом «4»Самостоятельный расчет с клиентом с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельный расчет с клиентом, с помощью преподавателя «2» Неправильный расчет с клиентом	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 10. подавать блюда и напитки различными методами;	«5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная подача блюд и напитков различными методами «4»Самостоятельная подача блюд и напитков различными методами с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельная подача блюд и напитков различными методами, с помощью преподавателя «2» Неправильная подача блюд и напитков различными методами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 11. соблюдать правила техники безопасности при работе.	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное соблюдение правил техники безопасности при работе. «4»Самостоятельное правила техники безопасности при работе. с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное правила техники безопасности при работе, с помощью преподавателя «2» несоблюдение правил техники безопасности при работе.	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
<b>Знания:</b>		
З 1. принципы организации обслуживания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, тестирование
З 2. порядок оказания услуг;	Качественная оценка индивидуальных образовательных	Устный опрос, тестирование

	<p>достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	
3 3. виды торговых помещений;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 4. виды оборудования залов;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 5. виды столовых посуды, приборов, белья;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 6. виды меню, назначение и принципы составления меню;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 7. технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 8. общие правила сервировки столов в зависимости от заказа;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 9. правила встречи и размещения посетителей за столом;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p>	Устный опрос, тестирование



	<p>90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	
3 10. правила приема и оформления заказа;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 11. правила выполнения заказа;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 12. порядок расчета с посетителем;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 13. методы подачи блюд в ресторане;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 14. правила подачи блюд и напитков;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 15. особенности подготовки и проведения различных видов банкетов;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование
3 16. правила уборки зала;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично</p>	Устный опрос, тестирование

	80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	
317. характеристика современных форм обслуживания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, тестирование
3 18. классификацию специальных видов услуг;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, тестирование
3 19. порядок обслуживания групп иностранных туристов в ресторанах и кафе	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, тестирование

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

## **5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ОДД.23 ОСНОВЫ КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ И ЭТИКИ**

2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	72				
• теоретические	48				
• практические	22				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы корпоративной культуры и этики»

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы корпоративной культуры и этики» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общеобразовательного (дополнительного) цикла.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 интерпретировать ситуации делового общения с этической точки зрения;

У.2 применять практические навыки по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария делового общения;

У.3 создавать имидж корпорации и имидж отдельного делового человека;

У.4 использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях.

У.5 ориентироваться в национальной специфике делового общения. В результате освоения дисциплины студент должен знать:

3.1 сущность универсальных принципов деловой этики;

3.2 место деловой этики в структуре этического знания;

3.3 особенности корпоративной культуры, принципы ее формирования и функционирования;

3.4 основные особенности профессиональной этики;

3.5 специфику отечественного и мирового опыта формирования деловой этики и корпоративной культуры организации.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	-
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	22
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	-
контрольная работа	-
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>РАЗДЕЛ 1. КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА</b>	<b>23</b>	<b>23</b>		<b>8</b>	
Тема 1.1. Понятие корпоративной культуры. Специфика корпоративной культуры	12	12		2	
Тема 1.2. Экономические и социальные функции корпорации. Внутренняя и внешняя политика корпорации	6	6		2	
Тема 1.3. Корпоративные отношения	5	5		1	
<b>РАЗДЕЛ 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭТИКИ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>3</b>	
Темы 2.1. Этика деловых отношений	4	4		1	
Темы 2.2. Этика деятельности организации	4	4		2	
Тема 2.3. Деловое общение	4	4			
<b>РАЗДЕЛ 3. ПСИХОЛОГИЯ И РИТОРИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ</b>	<b>35</b>	<b>35</b>		<b>14</b>	
Тема 3.1. Психологические компоненты, определяющие поведение людей в ситуациях общения	6	6		2	
Тема 3.2. Невербальная коммуникация	5	5		2	
Тема 3.3. Этикет и его место в деловом	6	6		2	

общении					
Тема 3.4. Речевая культура делового общения	6	6		4	
Тема 3.5. Конфликтные ситуации в деловом общении	6	6		2	
Тема 3.6. Имидж	6	6		2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>22</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Составление и анализ таблицы «Функции корпоративной культуры».
2	1	Семинар по теме «Социальный контроль внутри корпорации и над ней со стороны общества».
3	1	Анализ корпоративного и этического кодексов, как нравственных регуляторов профессиональной деятельности
4	2	Написание мини-сочинения «Мои нравственные принципы».
5	2	Характеристика видов профессиональной этики. Конкретизация общих моральных норм в требованиях профессиональной этики
6	3	Анализ специфики восприятия незнакомого человека (факторы превосходства, привлекательности и отношения к нам) и знакомого человека (эмпатия, рефлексия, идентификация)
7	3	Характеристика видов невербального общения: мимика, жесты, позы, дистанция и т.д
8	3	Составление визитной карточки
9	3	Знакомство с требованиями к составлению делового письма. Внешнее оформление делового письма: требования к конверту, бланку, почтовой бумаге.
10	3	Знакомство с техникой делового телефонного разговора. Нарушения делового этикета при телефонном общении. Демонстрационно-ролевая игра «Переговоры по телефону»
11	3	Составление и анализ таблицы по теме «Способы разрешения конфликтов».
12	3	Просмотр презентации «Имидж современного делового человека». Дискуссия.

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.23 Основы корпоративной культуры и этики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА</b>			<b>23</b>	
<b>Тема 1.1. Понятие корпоративной культуры. Специфика корпоративной культуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	<b>ОК2, ОК 4, ОК 5</b>
	1. История образования корпоративной и организационной культуры. Виды культуры организации. Организационная культура как система корпоративных правил. Культура как аналог большой культуры. Корпоративная культура как коллективное бессознательное. Ограничения корпоративной культуры	2		
	2. Структура корпоративной культуры. Индикаторы культуры. Позитивная и негативная культура			
	3. Корпоративная культура в России. Особенности корпоративной культуры других стран (Японии, Америки, Германии)			
	4. Изменение корпоративной культуры. Формирование корпоративной культуры			
	<b>Тематика практических занятий:</b>			<b>2</b>
<b>Практическое занятие №1</b> Составление и анализ таблицы «Функции корпоративной культуры».			2	
<b>Тема 1.2. Экономические и социальные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК3, ОК 5, ОК 6</b>
	1. Обеспечение качества и безопасности продукта,	2		

<b>функции корпорации. Внутренняя и внешняя политика корпорации</b>	производства, защита окружающей среды.				
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2		
	<b>Практическое занятие №2</b> Семинар по теме «Социальный контроль внутри корпорации и над ней со стороны общества».		2		
<b>Тема 1.3. Корпоративные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК4,ОК5</b>	
	1. Виды корпоративных отношений, проблемы, противоречия. Моральные дилеммы деловых отношений. Этические кодексы поведения	2	5		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		1		
	<b>Практическое занятие №3</b> Анализ корпоративного и этического кодексов, как нравственных регуляторов профессиональной деятельности		1		
<b>РАЗДЕЛ 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭТИКИ</b>			12		
<b>Тема 2.1. Этика деловых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1, ОК 5, ОК 9</b>	
	1. Основные понятия и принципы этики. Природа и сущность этики деловых отношений. Основные категории этики. Роль морали в формировании личности, в поведении человека. Нравственные принципы. Моральные принципы в профессиональной этике; их значение.		4		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		1		
	<b>Практическое занятие №4</b> Написание мини-сочинения «Мои нравственные принципы».		1		
<b>Тема 2.2. Этика деятельности организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 9</b>	
	1. Роль организаций в общественной жизни. Этические нормы в деятельности организации. Объективная обусловленность происхождения и функционирования профессиональной этики. Институционализация профессиональной этики.	2	4		

	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Характеристика видов профессиональной этики. Конкретизация общих моральных норм в требованиях профессиональной этики		2	
<b>Тема 2.3. Деловое общение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10</b>
	1. Виды и принципы делового общения. Формирование норм и ценностей деловой этики в современной России. «Кодекс чести отечественного делового человека».	2		
<b>РАЗДЕЛ 3. ПСИХОЛОГИЯ И РИТОРИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ</b>			35	
<b>Тема 3.1. Психологические компоненты, определяющие поведение людей в ситуациях общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6</b>
	1. Социальные стереотипы поведения и их использование в деловом общении. Стили общения. Деловое общение как восприятие и коммуникация	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Анализ специфики восприятия незнакомого человека (факторы превосходства, привлекательности и отношения к нам) и знакомого человека (эмпатия, рефлексия, идентификация).		2	
<b>Тема 3.2. Невербальная коммуникация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	5	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</b>
	1. Возможности и роль невербальной коммуникации в деловом взаимодействии	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Характеристика видов невербального общения: мимика, жесты, позы, дистанция и т.д.		2	
<b>Тема 3.3. Этикет и его место в деловом общении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,</b>
	1. Деловой этикет: приветствие, знакомство, представление. Визитка: формы, виды, значение в деловом общении. Этикет и служебная субординация. Этикетные отношения руководителя и подчиненного, отношения коллег	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	

	<b>Практическое занятие №8</b> Составление визитной карточки		2	
<b>Тема 3.4. Речевая культура делового общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 11</b>
	1. Этикет средств коммуникации: деловое письмо (бумажный и электронный носитель, факс). Схема составления делового письма. Общие правила к содержанию переписки. Телефон (служебный, мобильный, домашний), корпоративная сеть и нетикет	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		4	
	<b>Практическое занятие №9</b> Знакомство с требованиями к составлению делового письма. Внешнее оформление делового письма: требования к конверту, бланку, почтовой бумаге.		2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Знакомство с техникой делового телефонного разговора. Нарушения делового этикета при телефонном общении. Демонстрационно-ролевая игра «Переговоры по телефону»		2	
<b>Тема 3.5. Конфликтные ситуации в деловом общении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11</b>
	1. Конфликтные ситуации в деловом общении. Понятие и виды конфликтов. Причины возникновения конфликтов	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Составление и анализ таблицы по теме «Способы разрешения конфликтов».		2	
<b>Тема 3.6. Имидж</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 11</b>
	1. Слагаемые имиджа делового человека: правила хорошего тона, речевая культура, внешняя привлекательность и опрятность, ведение здорового образа жизни. Спецодежда, обусловленная профессиональной направленностью деятельности	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Просмотр презентации «Имидж современного делового человека». Дискуссия.		2	
<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	
<b>Всего:</b>			72	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

##### **Основная литература:**

1. Лавриненко В.Н. Психология и этика делового общения: Уч. пособие. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2014.
2. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. - Ростов н\Д: «Феникс», 2015.
3. Филиппов Н.Н. Профессиональная этика: Учебник в 2-х частях. - М.: Изд.центр «Академия», 2014.

##### **Дополнительная литература:**

1. Васильева Л.В. Основы деловой этики и корпоративной культуры. Уч. Пособие. – Тюмень.: Издательство «ТюмГНГУ», 2014.
2. Лапина Т.А. Корпоративная культура. Уч. пособие. – Омск.: Издательство «ОмГУ», 2016.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Викитека: свободная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ru.wikisource.org>.
2. Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru>.
3. HR – Portal [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.hr-portal.ru>.
4. Википедия: свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на четвертом курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.



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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
3.1 сущность универсальных принципов деловой этики;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.2 место деловой этики в структуре этического знания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.3 особенности корпоративной культуры, принципы ее формирования и функционирования;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.4 основные особенности профессиональной этики;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.5 специфику отечественного и мирового опыта формирования деловой этики и корпоративной	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий Итоговый контроль – <b>дифференцированный зачет</b>

культуры организации.	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
<b>Уметь:</b>		
У.1 интерпретировать ситуации делового общения с этической точки зрения;	<p>«5». Уверенно интерпретировать ситуации делового общения с этической точки зрения;</p> <p>«4» Уверенное и самостоятельное интерпретирование ситуации делового общения с этической точки зрения с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное интерпретирование ситуации делового общения с этической точки зрения, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное интерпретирование ситуации делового общения с этической точки зрения</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.2 применять практические навыки по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария делового общения;	<p>5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно применять практические навыки по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария делового общения</p> <p>«4» Самостоятельно применять практические навыки по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария делового общения с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточное применение практических навыков по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	делового общения, с помощью преподавателя «2» Неправильное применение практических навыков по организации деловых бесед, переговоров, совещаний, публичных выступлений с использованием психолого-риторического инструментария делового общения	
У.3 создавать имидж корпорации и имидж отдельного делового человека;	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное создание имиджа корпорации и имиджа отдельного делового человека «4» Самостоятельное создание имиджа корпорации и имиджа отдельного делового человека с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное создание имиджа корпорации и имиджа отдельного делового человека, с помощью преподавателя «2» Неправильное создание имиджа корпорации и имиджа отдельного делового человека	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.4 использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях.	5»Безошибочно, уверенно и самостоятельно использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях; «4» Самостоятельно использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях, с помощью преподавателя; «2» Неправильно использовать знания делового этикета и поведения в конфликтных ситуациях	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.5 ориентироваться в национальной специфике делового общения.	5»Безошибочное, уверенное и самостоятельное ориентирование в национальной специфике делового общения;	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	<p>«4» Самостоятельное ориентирование в национальной специфике делового общения с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное ориентирование в национальной специфике делового общения с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильное ориентирование в национальной специфике делового общения</p>	
--	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов Полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.2Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	самостоятельных работ
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории Профессионального развития и самообразования.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по Профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов работ
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9 Использовать	Применение средств	Экспертное наблюдение

информационные технологии в профессиональной деятельности.	информатизации и информационных технологий для Реализации профессиональной деятельности.	за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной Деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной Привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДД.24 КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:                      Важова Г.Л., преподаватель спецдисциплин



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	150				
• теоретические	100				
• практические	48				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт					
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>150</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	24

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательных (дополнительных) дисциплин.

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

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

У.1 подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания

У.2 составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций

У.3 приготовить блюда, напитки, кулинарные изделия национальной кухни (в рамках данной программы)

У.4 оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

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

З.1 основные факторы, формирующие основу национальной кухни;

З.2 роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;

З.3 основные положения рационального питания;

З.4 значение основных пищевых веществ;

З.5 положения нетрадиционных систем питания;

З.6 классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;

З.7 основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;

З.8 особенности национальной кухни народов стран;

З.9 особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке
-------------------

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	150
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>150</b>
в том числе:	
практические занятия	48
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в экзамена</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Введение</b>	<b>10</b>	10			
<b>Тема 1. Характерные черты и особенности русской кухни</b>	<b>10</b>	10		4	
<b>Тема 2. Характерные черты и особенности украинской кухни</b>	<b>10</b>	10		4	
<b>Тема 3. Характерные черты и особенности белорусской кухни</b>	<b>9</b>	9		3	
<b>Тема 4. Характерные черты и особенности кавказской кухни</b>	<b>9</b>	9		3	
<b>Тема 5. Характерные черты и особенности кухни прибалтийских народов</b>	<b>9</b>	9		3	
<b>Тема 6. Характерные черты и особенности казахской кухни</b>	<b>15</b>	15		3	
<b>Тема 7. Характерные черты и особенности кухни народов Средней Азии</b>	<b>18</b>	6		6	
<b>Тема 8. Характерные черты и особенности японской кухни</b>	<b>9</b>	9		3	
<b>Тема 9. Характерные черты и особенности китайской кухни</b>	<b>9</b>	9		3	

<b>Тема 10. Характерные черты и особенности кухонь народов стран Западной Европы</b>	<b>40</b>	<b>40</b>		<b>16</b>	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>150</b>		<b>48</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

<b>№ п/п занятия</b>	<b>Тема</b>	<b>Тема работы</b>
1	1	Приготовление традиционных блюд русской кухни.
2	2	Приготовление традиционных блюд украинской кухни.
3	3	Приготовление традиционных блюд белорусской кухни.
4	4	Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.
5	5	Приготовление традиционных блюд кухни народов Прибалтики.
6	6	Приготовление традиционных блюд казахской кухни.
7	7	Приготовление традиционных блюд народов Средней Азии.
8	8	Приготовление традиционных японских блюд.
9	9	Приготовление традиционных блюд китайской кухни.
10	10	Приготовление традиционных блюд французской кухни.
11		Приготовление традиционных блюд немецкой кухни.
12		Приготовление традиционных блюд английской кухни.
13		Приготовление традиционных блюд итальянской кухни.

## 2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДД.24 Кухни народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10
	1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.	2		
<b>Тема 1. Характерные черты и особенности русской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характерные черты и особенности русской кухни Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1. Приготовление традиционных блюд русской кухни</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 2. Характерные черты и особенности украинской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления блюд украинской кухни	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №2. Приготовление традиционных блюд украинской кухни</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3. Характерные черты и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10



<b>особенности белорусской кухни</b>	1.Этническая характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления блюд белорусской кухни	2,3		ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>3</b>		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Приготовление традиционных блюд белорусской кухни		3		
<b>Тема 4. Характерные черты и особенности кавказской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5	
	1.Этническая характеристика кавказской кухни. Особенности приготовления блюд кавказской кухни	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №4.</b> Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.				3
<b>Тема 5. Характерные черты и особенности кухни прибалтийских народов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5	
	1.Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №5.</b> Приготовление традиционных блюд кухни народов Прибалтики.				3
<b>Тема 6. Характерные черты и особенности казахской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>15</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5	
	1.Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №6.</b> Приготовление традиционных блюд казахской кухни.				3
<b>Тема 7. Характерные черты и особенности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10	

<b>кухни народов Средней Азии</b>	1.Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2,3		ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Приготовление традиционных блюд народов Средней Азии		6	
<b>Тема 8. Характерные черты и особенности японской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1.Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Приготовление традиционных японских блюд.		3	
<b>Тема 9. Характерные черты и особенности китайской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>9</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1.Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Приготовление традиционных блюд китайской кухни.		3	
<b>Тема 10. Характерные черты и особенности кухонь народов стран Западной Европы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>40</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1.Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Приготовление традиционных блюд французской кухни.		4	

	<b>Практическое занятие №11.</b> Приготовление традиционных блюд немецкой кухни.	4	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Приготовление традиционных блюд английской кухни.	4	
	<b>Практическое занятие №13.</b> Приготовление традиционных блюд итальянской кухни.	4	
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>150</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.**

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства:***

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

Оборудование **учебного кулинарного цеха:**

- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, электрические плиты, миксер, холодильные шкафы, инструменты (ножи, лопатки, кондитерский шприц), посуда (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), инвентарь (лотки, разделочные доски, силиконовые формы), столовая посуда.
- рабочие места для обучающихся (5);

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

**Основные источники:**

- 1 Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 2 Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 3 Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева. – М.: Де Ли принт, 2003. – С. 67-70.
- 4 Киселева, С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур: учеб. пособие / С.И. Киселева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2008. – 144 с.
- 5 Новоженев, Ю.М. Кухня народов мира. В 2 ч. Ч. 2 / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина. – М.: Высшая школа, 1993. – 288 с.
- 6 Сборник технологических нормативов для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.
- 7 Энциклопедия русской и европейской кухни: в 2 ч. / сост. Р.Б. Криворогова, В.И. Алишкевич. – СПб, 1993.

**Дополнительные источники:**

- 1 Волощук, Г.А. Особенности кухни народов мира / Г.А. Волощук, А.В. Ничипоренко. – К.: Рэклама, 1990. – 128 с.

- 2 Жоголева, Е.Е. Китайская кухня / Е.Е. Жоголева, Д.А. Жоголев. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 244 с.
- 3 Захарова, Н.В. Искусство китайской кулинарии / Н.В.Захарова. – М.: Изд-во МГУ, 1992.
- 4 Индийская кухня. – М.: ВИПО «Внешторгиздат», 1987. – 244 с.
- 5 Кругосветное путешествие по кухням разных народов / сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. - М.: Калита, 1994. – 320 с.
- 6 Кухни народов мира / авт.-сост. А.В. Березнев. – Мн.: Парадокс, 2001. – 448 с.
- 7 Кухня народов мира / В.А. Челимбиенко, И.В. Зигуля. – Харьков: Изд-во «Прапор». – 461 с.
- 8 Метель, С.Н. Меню для иностранного гостя / С.Н.Метель. – М.: Экономика, 1992. – 366 с.
- 9 Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни / В.В. Похлебкин. – Новосибирск: «Благовест», 1993.
- 10 Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М.: Наука, 1981. – 256

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Уметь:</b>		
У.1 подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>«4» Самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.2 составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное составление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</p> <p>«4» Самостоятельное составление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное составление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное составление или несоставление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.3 приготавливать блюда, напитки,	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное приготовление	Экспертная оценка при выполнении

<p>кулинарные изделия национальной кухни ( в рамках данной программы).</p>	<p>блюд, напитков, кулинарных изделий национальной кухни (в рамках данной программы).  «4» Самостоятельное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий национальной кухни (в рамках данной программы), с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий национальной кухни (в рамках данной программы), с помощью преподавателя  «2» Неправильное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий национальной кухни (в рамках данной программы)</p>	<p>практических заданий</p>
<p>У .4 оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</p>	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.  «4» Самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями, с помощью преподавателя  «2» Неправильное оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий  <b>Итоговый контроль – экзамен</b></p>
<p><b>Знать:</b></p>		
<p>3.1 основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</p>	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	<p>Тестирование, устный опрос</p>
<p>3.2 роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</p>	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо</p>	<p>Тестирование, устный опрос</p>

	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	
3.3 основные положения рационального питания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.4 значение основных пищевых веществ;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.5 положения нетрадиционных систем питания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.6 классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.7 основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, тестирование, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.8 особенности национальной кухни народов стран	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.9 особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий <b>Итоговый контроль – экзамен</b>



менее 70 «2» неудовлетворительно

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять	Грамотно устно и письменно	Устный опрос,

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

<b>Результаты обучения (сформированные ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильный выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов. Рационально подготавливать рабочее место. Выбор исходного материала для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи в соответствии с технологическими картами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из	Приготовление полуфабрикатов блюд национальных кухонь в соответствии с установленными нормами технологических карт	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Приготовление полуфабрикатов блюд национальных кухонь в соответствии с установленными нормами технологических карт	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильный выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Рационально подготавливать рабочее место. Выбор исходного материала для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Приготовление, хранение бульонов в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление, хранение соусов в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Правильный выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Рационально подготавливать рабочее место. Выбор исходного материала для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок в соответствии с установленными технологическими нормами</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление,</p>	<p>приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении</p>

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	практических заданий
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильный выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Рационально подготавливать рабочее место. Выбор исходного материала для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

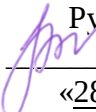
подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков национальных кухонь в соответствии с установленными технологическими нормами	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

2019 г.





**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>72</b>				
• теоретические	52				
• практические	12				
• лабораторные					
• контрольная работа	2				
• дифференцированный зачёт	2				
• самостоятельная работа	4				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>72</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	20

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- У 1. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 3. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 4. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У 5. рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У 6. составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- З 1. основные понятия и термины микробиологии;
- З 2. основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- З 3. микробиологию основных пищевых продуктов;
- З 4. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 5. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- З 6. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З 7. правила личной гигиены работников организации питания;
- З 8. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 9. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 10. пищевые вещества и их значение для организма человека;
- З 11. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 12. основные процессы обмена веществ в организме;
- З 13. суточный расход энергии;
- З 14. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З 15. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи,

- влияющие на нее факторы;
- 3 16. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 3 17. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 3 18. методики составления рационов питания.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	2
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	2

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	20	20			
Тема 1.1 Основы микробиологии	10	10			
Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления	10	10			
<b>Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	24	24		10	2
Тема 2.1. Основы санитарии и гигиены	24	24		10	2
<b>Контрольная работа 1</b>	1	1			
<b>Раздел 3 Основы физиологии питания</b>	24	24		2	2
Тема 3.1. Основы физиологии питания	24	24		2	2

<b>Контрольная работа 2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>12</b>	<b>4</b>

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

<b>№ п/п занятия</b>	<b>Раздел</b>	<b>Тема работы</b>
1	2	Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.
2		Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)
3		Изучение санитарно-эпидемиологических требований к деятельности предприятий общественного питания
4		Изучение принципов ХАССП.
5		Оформление журналов мониторинга по принципам ХАССП
6	3	Расчёт энергетической ценности блюд
7		Составление рациона питания для различных возрастных групп



2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основы микробиологии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о микроорганизмах. Основные группы и классификация микроорганизмов. 2. Морфология и физиология микробов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. 3. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	1,2	10	
<b>Тема 1.2.</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные пищевые инфекционные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль. 2. Основные пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения. 3. Источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Предотвращение порчи сырья и готовой продукции	2	10	
<b>Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5

санитарии и гигиены	1. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2,3	24	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	2. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.				
	3. Система ХАССП в общественном питании. Причины введения ХАССП в общественном питании. Принципы ХАССП.				
	4. Документальное оформление мониторинга деятельности предприятия согласно принципам ХАССП				
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>10</b>
	<b>Практическое занятие №1.</b> Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.				2
	<b>Практическое занятие №2.</b> Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)				2
	<b>Практическое занятие №3.</b> Изучение санитарно-эпидемиологических требований к деятельности предприятий общественного питания				2
	<b>Практическое занятие №4.</b> Изучение принципов ХАССП.				2
<b>Практическое занятие №5.</b> Оформление журналов мониторинга по принципам ХАССП	2				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2				
<b>Самостоятельная работа №1.</b> Оформление журналов мониторинга по принципам ХАССП	2				
<b>Контрольная работа 1</b>			<b>1</b>		
<b>Раздел 3 Основы физиологии питания</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Основы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>24</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5	

физиологии питания	1. Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2,3		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи			
	3. Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.			
	4. Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.			
	5. Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
<b>Практическое занятие №6.</b> Расчёт энергетической ценности блюд	1			
<b>Практическое занятие №7.</b> Составление рациона питания для различных возрастных групп	1			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>			
<b>Самостоятельная работа №2.</b> Расчёт энергетической ценности блюд	2			
<b>Контрольная работа 2</b>	<b>1</b>			
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>			
<b>Всего:</b>	<b>72</b>			

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Кулинарного и кондитерского производства

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

**Технические средства обучения:** компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

Нормативные:

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]. <http://pravo.gov.ru/>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 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. 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).

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
16. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
17. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Учебная литература:

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред. проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение данной учебной дисциплины предшествует или осуществляется параллельно изучению профессиональных модулей.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного

обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<p>У 1. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У 2. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У 3. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У 4. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>У 5. рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У 6. составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<b>Знания:</b>		

<p>3 1. основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>3 2. основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</p> <p>3 3. микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>3 4. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>3 5. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>3 6. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>3 7. правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>3 8. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>3 9. правила проведения дезинфекции, дератизации;</p> <p>3 10. пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>3 11. суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>3 12. основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>3 13. суточный расход энергии;</p> <p>3 14. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>3 15. физико-химические изменения пищи в</p>	<p>Оценка «5» (отлично) - обучающийся связано излагает материал, показывая знание и глубокое понимание материала; в пределах программы отвечает на поставленные вопросы; делает необходимые выводы и обобщения; умеет аргументировать свои ответы, где это потребуется, примерами, основанными на личной производственной деятельности; умеет найти связь между изучаемым и ранее изученным материалом по данному предмету, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин; не нуждается в поправках со стороны преподавателя.</p> <p>Оценка «4» (хорошо) — твердо усвоен основной материал, ответ в основном удовлетворяет требованиям, установленные для оценки «5», но при этом студент допускает одну негрубую ошибку или неточность в формулировках, два-три недочета, делает несущественные пропуски при изложении фактического материала, предусмотренного программой, полученные знания свободно применяет на практике.</p> <p>Оценка «3» (удовлетворительно) — знает и понимает основной материал, понимает узловые вопросы, но в усвоении материала имеются проблемы. Излагает материал упрощенно, с небольшими ошибками и</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете</p>
---	---	---



<p>процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>З 16. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>З 17. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>З 18. методики составления рационов питания.</p>	<p>затруднениями.</p> <p>Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится тогда, когда студент допустил две и более грубых ошибок, материал излагает бессистемно. Грубыми считаются ошибки, свидетельствующие о том, что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки</p>	
---	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации,</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

деятельности.	выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте 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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2019 г.



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>90</b>				
• теоретические	70				
• практические					
• лабораторные	16				
• контрольная работа	2				
• дифференцированный зачёт					
• самостоятельная работа					
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>90</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	18

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- У 1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У 2. владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- У 3. определять качество основных групп продовольственных товаров;
- У 4. давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;
- У 5. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У 6. оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У 7. осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

- З 1. ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- З 2. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- З 3. методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- З 4. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- З 5. виды складских помещений и требования к ним;
- З 6. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,



	заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>90</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>90</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторные работы (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	2
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>4</b>	4			
<b>Тема 2.</b> Качество пищевых продуктов	<b>4</b>	4			
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>14</b>	14	2		
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>10</b>	10	4		
Контрольная работа 1	<b>1</b>	1			
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	<b>10</b>	10	2		
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	<b>10</b>	10	4		
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>10</b>	10	2		
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных	<b>12</b>	12	2		

продуктов, пищевых жиров					
Контрольная работа 2	<b>1</b>	1			
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	<b>4</b>	4			
<b>Тема 10.</b> Товароведная характеристика вкусовых товаров	<b>4</b>	4			
<b>Тема 11.</b> Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители	<b>4</b>	4			
Консультация	<b>2</b>	2			
<b>Итого</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>16</b>		

### 2.3. Перечень лабораторных работ (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Тема	Тема работы
1	3	Определение органолептическим способом качества свежих овощей и оценка качества по стандарту.
2	4	Определение органолептическим способом качества круп, оценка качества по стандарту
3		Определение органолептическим способом качества муки и оценка качества по стандарту
4	5	Оценка качества молока, кисломолочных напитков по стандарту.
5	6	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.
6		Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.
7	7	Определение органолептическим способом качества мяса и оценка качества по стандарту
8	8	Определение качества яиц.

#### 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, прочие вещества. Состав пищевых продуктов, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1,2		
Тема 2. Качество пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе <i>принципов</i> ХАССП. Стандартизация пищевых продуктов. Современные способы сохранности и консервирования продуктов. Виды складских помещений и требования к ним.	1,2		
Тема 3. Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	14	ОК 01-02, 04-06, 09, 10

характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, ягод, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1,2		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Определение органолептическим способом качества свежих овощей и оценка качества по стандарту.			2
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1,2		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Определение органолептическим способом качества круп, оценка качества по стандарту		2	
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Определение органолептическим способом качества муки и оценка качества по стандарту		2	
<b>Контрольная работа 1</b>			<b>1</b>	
<b>Тема 5.</b> Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных продуктов 2. Условия и сроки хранения молочных продуктов	1,2		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Оценка качества молока, кисломолочных напитков по стандарту.		2	
<b>Тема 6.</b> Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10

характеристика рыбы и рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, в том числе региональных. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1,2		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		2		
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.		2		
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов, в том числе региональных. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	1,2			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>				<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Определение органолептическим способом качества мяса и оценка качества по стандарту				2
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1,2			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>				<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Определение качества яиц.				2
	<b>Контрольная работа 2</b>				<b>1</b>
<b>Тема 9.</b> Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10	

характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара и кондитерских изделий, в том числе региональных. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения	1,2		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 10.</b> Товароведная характеристика вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения	1,2		
<b>Тема 11.</b> Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	1,2		
<b>Консультация</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>90</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Кулинарного и кондитерского производства

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

**Технические средства обучения:** компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Нормативные:

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].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

**Основная литература:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.



### **Дополнительные источники**

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

### **Интернет- ресурсы**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitejskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение данной учебной дисциплины предшествует или осуществляется параллельно изучению профессиональных модулей.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами,

привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<p>У 1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>У 2. владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>У 3. определять качество основных групп продовольственных товаров;</p> <p>У 4. давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;</p> <p>У 5. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У 6. оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У 7. осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по лабораторным работам;</p> <p>- оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения лабораторных работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<p>З 1. ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З 2. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>З 3. методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>З 4. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>З 5. виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена</p>

3 6. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.		
--	--	--

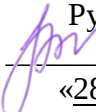
<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте 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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Применение в программах профессионального обучения и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель ИМЦ  
 /Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

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

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569), методических рекомендаций по реализации ФГОС по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерство образования и науки РФ № 06-156 от 20.02.2017г.).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик:                                Вазова Г.Л., преподаватель спецдисциплин

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>54</b>				
• теоретические	40				
• практические	12				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт					
• самостоятельная работа					
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>54</b>				



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 5</b>
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>20</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой продукции и её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 2. определять вид, подбирать в соответствии с потребностью производства необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты;

У 3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

З 1. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З 2. принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;

З 3. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

З 4. способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

З 5. правила электробезопасности, пожарной безопасности ;

З 6. правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

	поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
Самостоятельная работа	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
консультации	2
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>34</b>	<b>34</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	2	2			
Тема 1.2 Универсальные приводы	4	4		2	
Тема 1.3. Механическое оборудование	12	12		2	
Тема 1.4 Тепловое оборудование	12	12		2	
Тема 1.5 Оборудование для раздачи пищи	2	2			
Тема 1.6 Холодильное оборудование	2	2			
<b>Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>6</b>	
Тема 2.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий	2	2			

питания					
<b>Тема 2.2</b> Организация производства предприятий питания	16	16		6	
<b>Консультация</b>	2	2			
<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>54</b>		<b>12</b>	

### 2.3. Перечень практических работ (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Тема	Тема работы
1	1.2	Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации универсальных приводов.
2	1.3	Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.
3		Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля для обработки мяса и рыбы.
4	1.4	Изучение правил безопасной эксплуатации теплого многофункционального оборудования.
5	2.2	Организация рабочего места повара
6		Организация рабочего места кондитера

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 1.1</b> Общие сведения о машинах	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие сведения о машинах: понятие, классификация, требования, основные части и детали, техническая документация машин. 2. Передаточные механизмы: определение, виды, назначение, достоинства и недостатки 3. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления, контроля и защиты	<b>2</b>		
<b>Тема 1.2</b> Универсальные приводы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Универсальные приводы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления 2. Индивидуальные приводы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации универсальных приводов.		<b>2</b>	

<b>Тема 1.3.</b> Механическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Оборудование для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2,3		
	2.Оборудование для обработки овощей и картофеля. характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			
	4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки ,характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			
5.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде, подготовки кондитерского сырья, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.				
6.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования.				
7.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.				
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>		
<b>Практическое занятие №2.</b> Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.		<b>1</b>		
<b>Практическое занятие №3.</b> Изучение состава, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля для обработки мяса и рыбы.		<b>1</b>		
<b>Тема 1.4</b> Тепловое	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5



оборудование	<p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация, автоматика безопасности, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>3. Варочно - жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты, водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>5. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.</p>	2,3		<p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового многофункционального оборудования.		2	
<b>Тема 1.5</b> Оборудование для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<p>ОК 01-02, 04-06, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Оборудование для раздачи пищи: мармиты стационарные и передвижные, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.</p> <p>2. Оборудование для раздачи пищи: линии самообслуживания, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.</p>	2,3		
<b>Тема 1.6</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<p>ОК 01-02, 04-06, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Общие сведения о холодильном оборудовании: назначение, понятие о хладагентах, компрессионная холодильная машина.</p> <p>2. Виды торгово-холодильного оборудования: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.</p> <p>3. Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.</p> <p>Требование системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p>	2,3		

<b>Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация и характеристика основных типов предприятий питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика предприятий питания: классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. 2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 3. Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. 4. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2,3		
<b>Тема 2.2</b> Организация	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>16</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК 1.1-1.5

<p>производства предприятий питания</p>	<p>1. Общие требования к производственным помещениям. Организация работы цехов.  2. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.  3. Организация работы складских помещений в соответствии типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов  4. Характеристика способов кулинарной обработки  5. Организация работы зон кухни, предназначенной для обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара  6. Организация работы зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Организация рабочих мест в суповом и соусном отделениях.  9. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.  10. Характеристика организации рабочих мест повара.  11. Организация работы весового хозяйства.  12. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к отпуску и хранению готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.  13. Организация реализации готовой кондитерской продукции. Общие требования к отпуску и хранению готовой кондитерской продукции. Организация рабочих мест кондитера по отпуску готовой кондитерской продукции.</p>	<p>2</p>		<p>ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие №5. Организация рабочего места повара.</b></p>		<p>2</p>	
	<p><b>Практическое занятие №6. Организация рабочего места кондитера</b></p>		<p>2</p>	

	<b>Практическое занятие №7.</b> Организация рабочего места повара на линии раздачи	2	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места **3.1. Материально-техническое обеспечение**  
Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.**

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства:***

- обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

Оборудование **учебного кулинарного цеха:**

- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, электрические плиты, миксер, холодильные шкафы, инструменты (ножи, лопатки, кондитерский шприц), посуда (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), инвентарь (лотки, разделочные доски, силиконовые формы), столовая посуда.
- рабочие места для обучающихся (5);

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

**Дополнительная литература:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. профобразования / Виктор Петрович Золин/. – 5-е изд., стр.– М.: Издательский центр «Академия», 2013.–248с.
2. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания: учеб. пособие \ И.И, Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 64 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012 – 416с.

### 3.3. Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины предшествует или осуществляется параллельно изучению профессиональных модулей.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по

каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<p>У 1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой продукции и её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У 2. определять вид, подбирать в соответствии с потребностью производства необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты;</p> <p>У 3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по лабораторным работам;</p> <p>- оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения лабораторных работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<b>Знания:</b>		
<p>З 1. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>З 2. принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;</p> <p>З 3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена</p>

<p>инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>3 4. способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>3 5. правила электробезопасности, пожарной безопасности ;</p> <p>3 6. правила охраны труда в организациях питания.</p>		
--	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>Планирование информационного поиска</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении</p>



информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	практических заданий
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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

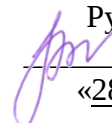
## **5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 \_\_\_\_\_ /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	26				
• практические	8				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>19</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общепрофессионального цикла.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

У.1 ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У.2 применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У.3 защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

3.1 принципы рыночной экономики;

3.2 организационно-правовые формы организаций;

3.3 основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

3.4 механизмы формирования заработной платы;

3.5 формы оплаты труда

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	8
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа	-
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>3</b>	
Тема 1.1 Характеристика отрасли и предприятия	2	2			
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	3	3		1	
Тема 1.3 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	4	4		1	
Тема 1.4 Оплата труда в общественном питании	2	2			
Тема 1.5 Показатели деятельности предприятий общественного питания	3	3		1	
<b>РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>5</b>	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений	3	3			
Тема 2.2 Трудовой договор	3	3		1	
Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха	3	3		1	



Тема 2.4 Правовые вопросы оплаты труда	4	4		1	
Тема 2.5 Правовое регулирование охраны труда	5	5		2	
Тема 2.6 Трудовая дисциплина	2	2			
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>8</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Решение практических задач и упражнений по темам «Основные средства», «Оборотные средства»
2	1	Решение практических задач по темам «Кадры предприятия», «Производительность труда»
3	1	Решение практических задач по темам «Кадры предприятия», «Производительность труда»
4	2	Заполнение документации по учету бланков трудовых книжек и вкладышей к ним. Заполнение трудовой книжки
5	2	Решение задач по теме «Рабочее время и время отдыха»
6	2	Решение задач по теме «Заработная плата».
7	2	Расчёт отпуска по условиям, данным в задаче.
8	2	Расчёт среднего месячного заработка по условиям, данным в задаче.

2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 1.1 Характеристика отрасли и предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК 4, ОК 5</b>
	1. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	<b>2</b>		
<b>Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК3, ОК 5, ОК 6</b>
	1. Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Решение практических задач и упражнений по темам «Основные средства», «Оборотные средства»		<b>1</b>	
<b>Тема 1.3 Трудовые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>	<b>4</b>	<b>ОК 4, ОК5</b>

<b>ресурсы в общественном питании, эффективность их использования</b>		<b>освоения</b>			
	1. Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>		
	<b>Практическое занятие №2</b> Решение практических задач по темам «Кадры предприятия», «Производительность труда»		<b>1</b>		
<b>Тема 1.4 Оплата труда в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1, ОК 5, ОК 9</b>	
	1. Оплата труда в общественном питании				
<b>Тема 1.5 Показатели деятельности предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 9</b>	
	1. Экономическая деятельность предприятия общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании.	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №3</b> Решение практических задач по темам «Кадры предприятия», «Производительность труда»				<b>1</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>			<b>20</b>		
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10</b>	
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. Социальное партнерство в сфере труда. Понятие, принципы и	<b>2</b>			

	формы социального партнерства. Стороны социального партнерства. Коллективные переговоры. Коллективный договор. Соглашения. Ответственность сторон социального партнерства				
<b>Тема 2.2 Трудовой договор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6</b>	
	1. Порядок приема на работу. Трудовой договор: содержание и порядок заключения. Документы, предъявляемые при приеме на работу. Изменение условий трудового договора. Временный перевод работника на другую работу. Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе работодателя. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность работодателя за задержку трудовой книжки. Трудовая книжка. Исправление записей в трудовой книжке. Оформление вкладыша в трудовую книжку. Дубликат трудовой книжки. Хранение и учет трудовых книжек на предприятии.	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Заполнение документации по учету бланков трудовых книжек и вкладышей к ним. Заполнение трудовой книжки				<b>1</b>
<b>Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>3</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</b>	
	1. Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Продолжительность ежедневной работы (смены). Работа в ночное время. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени. Режим рабочего времени. Порядок предоставления оплачиваемых отпусков. Отпуск без сохранения заработной платы. Гарантии работникам, совмещающим работу с обучением	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №5</b> Решение задач по теме «Рабочее время и время отдыха».				<b>1</b>

<b>Тема 2.4 Правовые вопросы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,</b>
	1. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий:</b>	<b>1</b>		
	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора Решение задач по теме «Заработная плата».	1		
<b>Тема 2.5 Правовое регулирование охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>5</b>	
	1. Понятие и значение охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система правового регулирования охраны труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий:</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №7.</b> Расчёт отпуска по условиям, данным в задаче.	1		
	<b>Практическое занятие №8.</b> Расчёт среднего месячного заработка по условиям, данным в задаче	1		
<b>Тема 2.6 Трудовая дисциплина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие дисциплины труда. Способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Обжалование и снятие дисциплинарных взысканий. Материальная ответственность. Основания привлечения к материальной ответственности.	<b>2</b>		

	Ограниченная материальная ответственность. Полная материальная ответственность. Определение размера ущерба, подлежащего возмещению. Обстоятельства, исключающие материальную ответственность. Порядок возмещения ущерба, причинённый работником. Материальная ответственность работодателя и её виды			
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

##### **Основные источники:**

1. Трудовой кодекс РФ: По состоянию на 20 сентября 2008 года. – Новосибирск: Сибирское университетское издание, 2008. – 154 с.
2. Закон «О занятости населения в РФ».

##### **Основные литература:**

1. С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колева, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании», Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2014 год.
2. О.Н. Терещенко «Основы экономики». Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 3-е изд., 2012 год.
3. Л.Н. Череданова «Основы экономики и предпринимательства». Учебник-10-е издание, М.: Издательский центр «Академия», 2012 год.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.

##### **Дополнительная литература:**

1. Экономика предприятия: Учебник под ред. Чечевицына Л.Н., Ростов-на-Дону, 2006г.
2. Экономика организации: Учеб. пособие Н.А. Сафронов. – М., Академия, 2009г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. «Правовая Система Гарант» ([www.garant.ru](http://www.garant.ru)) (06.032012г); «Консультант Плюс» ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)); Федеральный портал «Российское образование»
2. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» [www.nauki-online.ru/ekonomika](http://www.nauki-online.ru/ekonomika)
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: [fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru).
4. Федеральный образовательный портал: экономика, социология, менеджмент [www.ecsoman.edu.ru](http://www.ecsoman.edu.ru).

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на третьем курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
3.1 принципы рыночной экономики;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.2 организационно-правовые формы организаций;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.3 основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.4 механизмы формирования заработной платы;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.5 формы оплаты труда		Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий– <b>дифференцированный зачет</b>
<b>Уметь:</b>		



<p>У.1 ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p>	<p>«5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции  «4» Уверенно и самостоятельно ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции, с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельно ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции, с помощью преподавателя  «2» Неправильно ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У.2 применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p>	<p>5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях  «4» Самостоятельно применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельно применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, с помощью преподавателя  «2» Неправильно применять экономические и правовые знания в конкретных</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	производственных ситуациях	
У.3 защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства «4» Самостоятельно защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства, с помощью преподавателя «2» Неправильно защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

	плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.05 ОСНОВЫ КУЛЬТУРАЦИИ И УЧЕТА**

2019 г.



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>120</b>				
• теоретические	51				
• практические	58				
• лабораторные					
• контрольная работа	3				
• дифференцированный зачёт	2				
• самостоятельная работа	4				
• консультации	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>120</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>15</b>
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>19</b>



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ КУЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- У 1. оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- У 2. оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У 3. составлять товарный отчет за день;
- У 4. определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У 5. составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- У 6. рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карты,
- У 7. участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У 8. пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У 9. принимать оплату наличными деньгами;
- У 10. принимать и оформлять безналичные платежи;
- У 11. составлять отчеты по платежам

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

- З 1. виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- З 2. задачи бухгалтерского учета;
- З 3. предмет и метод бухгалтерского учета;
- З 4. элементы бухгалтерского учета;
- З 5. принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- З 6. особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- З 7. основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- З 8. формы документов; применяемых в организациях питания, их классификацию;
- З 9. требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- З 10. права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- З 11. понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения различных цен на продукцию собственного производства;

- 3 12. понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- 3 13. сущность плана- меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 3 14. правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 3 15. источники поступления продуктов и тары;
- 3 16. правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 3 17. методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 3 18. понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 3 19. методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 3 20. понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность мате - порядок оформления и учета доверенностей;
- 3 21. ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 3 22. правила торговли; - виды оплаты по платежам;
- 3 23. виды и правила осуществления кассовых операций;
- 3 24. правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 3 25. правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<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>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	116
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	4
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	51
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	58
контрольные работы (если предусмотрено)	3
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
консультации	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания</b>	<b>19</b>	<b>19</b>		<b>4</b>	
<i>Тема 1.1</i> Хозяйственная деятельность предприятий общественного питания	8	8		2	
<i>Тема 1.2</i> Документы учета	10	10		2	
Контрольная работа по Разделу 1	1	1			
<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>97</b>	<b>97</b>		<b>54</b>	

<sup>1)</sup>

<b>Тема 2.1</b> Торговые вычисления	32	32		22	
<b>Тема 2.2</b> Сборник рецептур	11	11			
<b>Тема 2.3</b> Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	28	28		20	2
<b>Тема 2.4.</b> Учет сырья и готовой продукции	16	16		8	2
<b>Тема 2.5</b> Расчёты с потребителями	8	8		4	
Контрольная работа по разделу 2	2	2			
<b>Консультации</b>	2	2			
<b>Дифференцированный зачет</b>	2	2			
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>120</b>		<b>58</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1	1	Составление договора материальной ответственности
2		Оформление первичных документов
3	2	Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке овощей
4		Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке рыбы.
5		Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке мяса и птицы
6		Расчёт рецептур блюд
7		Составление сводных рецептур на мучные кондитерские изделия.
8		Составление калькуляции блюд
9		Составление калькуляции кондитерских изделий
10		Составление наряд-заказа
11		Документальное оформление результатов инвентаризации
12		Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции
13		Прием оплаты наличным и безналичным расчетом
14		Составление отчетов по платежам

## 2. 4 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания</b>			<b>19</b>	
<b>Тема 1.1</b> Хозяйственная деятельность предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	ОК01-07,09 ПК 1.2 – ПК 1.4 ПК 2.2 – ПК 2.8 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5
	1. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания 2. Материальная ответственность: понятие, виды	1,2		
	<i>Тематика практических занятий</i>		<b>2</b>	
	Практическое занятие 1 Составление договора материальной ответственности		2	
<b>Тема 1.2</b> Документы учета	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	ОК01-07,09 ПК 1.2 – ПК 1.4 ПК 2.2 – ПК 2.8 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5
	1. Понятие о документах учета продукции. Правила хранения продуктов 2. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	2,3		
	<i>Тематика практических занятий</i>		<b>2</b>	
	Практическое занятие 2. Оформление первичных документов		2	
<b>Контрольная работа по Разделу 1</b>			<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>			<b>97</b>	
<b>Тема 2.1</b> Торговые вычисления	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>Уровень освоения</b>	<b>32</b>	ОК01-07,09 ПК 1.2 – ПК 1.4 ПК 2.2 – ПК 2.8
	1. Вычисление процентной суммы и процентной таксы.	2,3		

	<p>Процентные вычисления.</p> <p>2. Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены.</p> <p>3. Определение потребности сырья, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса</p>			<p>ПК 3.2 – ПК 3.6</p> <p>ПК 4.2 – ПК 4.5</p> <p>ПК 5.2 – ПК 5.5</p>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке овощей		4	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке рыбы.		4	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Определение массы Брутто, Нетто, количества отходов при механической обработке мяса и птицы		4	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчёт рецептур блюд		4	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление сводных рецептур на мучные кондитерские изделия.		6	
<b>Тема 2.2</b> <b>Сборник рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	<p>1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто</p> <p>2. Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий</p> <p>3. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение сборника</p>	2,3		<b>11</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	<p>1. Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании</p> <p>2. Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке</p> <p>3. План меню, меню, продажные цены</p> <p>4. Наряд-заказ, порядок составления</p>	2,3		<b>30</b>



	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 8</b> Составление калькуляции блюд	8	
	<b>Практическое занятие 9</b> Составление калькуляции кондитерских изделий	8	
	<b>Практическое занятие 10</b> Составление наряд-заказа	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа №1.</b> Расчёт стоимости комплексного обеда	2	
<b>Тема 2.4. Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>ОК01-07,09</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	1. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	2,3	
	2. Организация количественного учета продуктов и кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери		
	3. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление		
	4. Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи		
	5. Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
<b>Практическое занятие 11</b> Документальное оформление результатов инвентаризации	4		
<b>Практическое занятие 12</b> Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	4		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа №2.</b> Документальное оформление готовой продукции	2		

<b>Тема 2.5 Расчёты с потребителями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<i>ОК01-07,09 ПК 1.2 – ПК 1.4 ПК 2.2 – ПК 2.8 ПК 3.2 – ПК 3.6 ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5</i>
	1. Средства автоматизации при расчётах с потребителями 2. Документальное оформление расчетов с потребителями.	2.3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 13</b> Прием оплаты наличным и безналичным расчетом		2	
	<b>Практическое занятие 14</b> Составление отчётов по платежам		2	
<b>Контрольная работа по разделу 2</b>			<b>2</b>	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>120</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **«Социально-экономических дисциплин»**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- учебно-методические пособия по проведению практических занятий;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- Ноутбук
- Интерактивная доска
- Мультимедиапроектор

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

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Академия, 2007
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Академия 2008

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер» М: Академия, 2003
2. Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М: Академия 2010
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет (рабочая тетрадь). М.: Академия, 2010
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Академия 2008

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.buh.ru> – Бухгалтерия. 1С – Интернет ресурс для бухгалтерии
2. <http://www.buh.ru/document-376>
3. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение данной учебной дисциплины предшествует или осуществляется параллельно изучению профессиональных модулей.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>		
<p>У 1. оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p>У 2. оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>У 3. составлять товарный отчет за день;</p> <p>У 4. определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>У 5. составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>У 6. рассчитывать цены на готовую и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карты,</p> <p>У 7. участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>У 8. пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>У 9. принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>У 10. принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>У 11. составлять отчеты по платежам</p>	<p>Оценка «5» (отлично) Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;</p> <p>Оценка «4» (хорошо) Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;</p> <p>Оценка «3» (удовлетворительно)</p> <p>Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;</p> <p>Оценка «2» (неудовлетворительно) Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<b>Знания:</b>		
<p>З 1. виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>З 2. задачи бухгалтерского учета;</p>	<p>Оценка «5» (отлично) - обучающийся связано излагает материал, показывая</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p>

<p>3 3. предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>3 4. элементы бухгалтерского учета;</p> <p>3 5. принципы и формы организации бухгалтерского учета;</p> <p>3 6. особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>3 7. основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>3 8. формы документов; применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>3 9. требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>3 10. права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>3 11. понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения различных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>3 12. понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;</p> <p>3 13. сущность плана- меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>3 14. правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>3 15. источники поступления продуктов и тары;</p> <p>3 16. правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>3 17. методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>3 18. понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>3 19. методику проведения инвентаризации и выявления ее</p>	<p>знание и глубокое понимание материала; в пределах программы отвечает на поставленные вопросы; делает необходимые выводы и обобщения; умеет аргументировать свои ответы, где это потребуется, примерами, основанными на личной производственной деятельности; умеет найти связь между изучаемым и ранее изученным материалом по данному предмету, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин; не нуждается в поправках со стороны преподавателя.</p> <p>Оценка «4» (хорошо) — твердо усвоен основной материал, ответ в основном удовлетворяет требованиям, установленные для оценки «5», но при этом студент допускает одну негрубую ошибку или неточность в формулировках, два-три недочета, делает несущественные пропуски при изложении фактического материала, предусмотренного программой, полученные знания свободно применяет на практике.</p> <p>Оценка «3» (удовлетворительно) — знает и понимает основной материал, понимает узловые вопросы, но в усвоении материала имеются проблемы. Излагает материал упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями.</p> <p>Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится тогда, когда студент допустил две и более грубых ошибок, материал излагает бессистемно. Грубыми</p>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете</p>
---	---	--

<p>результатов;</p> <p>3 20. понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность матери - порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>3 21. ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>3 22. правила торговли; - виды оплаты по платежам;</p> <p>3 23. виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>3 24. правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>3 25. правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	<p>считаются ошибки, свидетельствующие о том, что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки</p>	
--	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	Устный опрос
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий



## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Морозова Татьяна Валерьевна, преподаватель ОГБПОУ «АТпромИС»

Рецензенты: \_\_\_\_\_

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	25				
• практические	10				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	1				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У 2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У 3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У 4. Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У 5. Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

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

З 1. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З 2. Обязанности работников в области охраны труда;

З 3. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З 4. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З 5. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

З 6. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
<b>ВД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
<b>ВД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВД 4.</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
<b>ВД 5.</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных



	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося нет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	-
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	10
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	-
контрольная работа	1
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

<sup>1</sup>) Самостоятельная работа в рамках примерной программы может быть не предусмотрена, при разработке рабочей программы вводится за счет вариативной части не более 20 процентов для профессий и не более 20 процентов для специальностей.

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной\заочной\очно – заочной форме обучения (указать нужное)			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
<b>Раздел 1</b>	<b>11</b>	<b>11</b>		<b>2</b>	
<i>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</i>	4	4		2	
<i>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</i>	3	3			
<i>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i>	4	4			
<b>Раздел 2</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>4</b>	
<i>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</i>	4	4		2	
<i>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</i>	5	5		2	
<b>Раздел 3</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>4</b>	
<i>Тема 3.1 Электробезопасность</i>	3	3			
<i>Тема 3.2 Пожарная безопасность</i>	8	8		4	
<i>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</i>	3	3			
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	

## 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1.	1.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда
2.	2.	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам
3.	2.	Первая помощь пострадавшим при несчастном случае. Практическая отработка приемов первой помощи.
4.	3.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.

5.	3.	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.
<b>Всего:</b>	10 часов	

**2.4. Перечень лабораторных работ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ**

2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП .06. «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Введение</b>	<b>1.</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	2	
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>				
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1 . Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	2	ОК 1-11; ПК 1.1,2.1,3.1, 4.1,5.1
	<b>Тематика практических занятий</b> Практическая работа №1 Оформление нормативно – технических документов в соответствии с действующим законодательством РФ в области охраны труда		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	

<b>Тема 1.2.</b> <b>Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. 2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2	2	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1, 4.1,5.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	-		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	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. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2	2	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1, 4.1,5.1</b>
	2. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		-	

	<b>Контрольная работа по темам 1.1, 1.2, 1.3.</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы понятия условия труда.</b> <b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1,</b> <b>4.1,5.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b> Практическая работа № 2 «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»		<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1,</b> <b>4.1,5.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b> Практическая работа №3. «Первая помощь пострадавшим при несчастном случае . Практическая отработка приемов первой помощи».			<b>2</b>

<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>				
<b>Тема 3.1</b> <b>Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	3	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1,</b> <b>4.1,5.1</b>
<b>Тема 3.2</b> <b>Пожарная</b> <b>безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация	2	4	<b>ОК 1-11;</b> <b>ПК 1.1,2.1,3.1,</b> <b>4.1,5.1</b>



	людей из помещений, охваченных пожаров 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	<b>Тематика практических занятий</b> Практическая работа №4. «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.»	2	4	
	Практическая работа №5. «Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.»	3		
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	2	2	<b>ОК 1-11; ПК 1.1,2.1,3.1, 4.1,5.1</b>
Дифференцированный зачет			1	
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оснащение учебного кабинета:

- комплект учебной мебели на 25 чел.,
- доска,
- рабочее место преподавателя,
- ноутбук,
- мультимедийный проектор,
- экран,
- видеоматериалы.

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

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

Основные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 350 с.
3. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с
4. Гуев А. Н. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) / А.Н. Гуев. -М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.:
5. Пачурин Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие/Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. - 2-е изд., М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-144 с.

Дополнительные источники:

1. Евсеев, В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания [Электронный ресурс] : Учеб. пос. / В. О. Евсеев, А. В. Прохоров. - М.: Вузовский Учебник: Инфра-М, 2013. - 279 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с
3. Девисилов, В.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девисилов. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 512 с.
4. Сибикин, Ю.Д. Охрана труда и электробезопасность / Ю.Д. Сибикин. - М.: Радио и связь, 2012. - 408 с.
5. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
6. Коробко, В.И. Охрана труда: Учебное пособие для студентов вузов / В.И. Коробко. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 239 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

- <http://www.biblio-online.ru>
- <http://www.znaniyum.com>
- <http://www.cataloxy.ru/books/>
- <http://www.knigafund.ru/tags/>

<http://4du.ru/books/knigi>

<http://spisok-literaturi.ru/>

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</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 (персоналом);                      -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;                      -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><i>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</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;  <b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета в виде:                      -письменных/устных ответов,                      -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b>                      -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;                      -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;                      -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;                      -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера),</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                      -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      - защита отчетов по практическим; презентаций                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
--	--	--

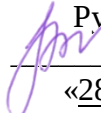
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение 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.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.

<b>Результаты обучения (сформированные ПК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проведение вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- демонстрация умений вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul>	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации; интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины; тестирование; устный опрос; самооценка и взаимооценка; оценка результатов выполнения лабораторных и практических заданий.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
(АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569), методических рекомендаций по реализации ФГОС по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Министерство образования и науки РФ № 06-156 от 20.02.2017г.).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ОГБПОУ «СПК»

Разработчик: Гончарова Нина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ОГБПОУ «СПК»



## *СОДЕРЖАНИЕ*

	<b>стр.</b>
1. <b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
2. <b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
3. <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
4. <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
5. <b>ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>11</b>

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

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы следующих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	
проектная работа <i>(если предусмотрена)</i>	
Дифференцированный зачет	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
портфолио обучающегося или учебно-контрольный файл	
Реферат, проект, домашняя работа и т.п.	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4	5
<b>Тема 1. Shopping (Покупки)</b>	<p><i>Практические занятия:</i> Shopping  <i>Лексический материал</i> по теме At the Supermarket (В супермаркете); At the Oriental Market (На восточном рынке); At the Greengrocer's (В овощном магазине)  <i>Грамматический материал для повторения:</i>                      - артикли;                      - множественное число существительных;                      - Present Simple;                      - неопределенные местоимения Some, Any, No;                      - глаголы to be; to have, оборот there be.</p>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 2. At the Restaurant (В ресторане)</b>	<p><i>Практические занятия:</i> At the Restaurant, An Introduction to the Catering Industry (Введение в индустрию ресторанного обслуживания), The Restaurant: Meet the Staff (Ресторан: познакомьтесь с персоналом)  <i>Лексический материал</i> по теме Eating out in Moscow (Рестораны в Москве); At the College Canteen (В столовой колледжа);  <i>Грамматический материал для повторения:</i>                      - Participle II;                      - Past Simple;                      - модальные глаголы;                      - местоимения Much, Many, Few, Little;                      - повелительное наклонение.</p>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 3. Meals in the USA and Great Britain (Как и что едят в США и Великобритании)</b>	<p><i>Практические занятия:</i> Meals in the USA and Great Britain, International Cooking (Международная кухня)  <i>Лексический материал</i> по теме How do the Americans Eat (Как едят американцы); What do the English Eat (Что едят англичане); British Cuisine (Кухня Британии);  <i>Грамматический материал для повторения:</i>                      - Future Simple, конструкция to be going to;                      - степени сравнения прилагательных и наречий;</p>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>

<b>Тема 4. Russian Cuisine (Русская кухня)</b>	<i>Практические занятия:</i> Russian Cuisine <i>Лексический материал</i> по теме Russian Cuisine (Русская кухня); <i>Грамматический материал для повторения:</i> - Страдательный залог; - Attributive Group;	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 5. Cooking (Приготовление пищи)</b>	<i>Практические занятия:</i> Cooking, In the Kitchen (На кухне), <i>Лексический материал</i> по теме Preparing for the Party (Подготовка к вечеринке); What is a Fondue (Что такое фондю); Methods of Cooking (Методы приготовления пищи) <i>Грамматический материал для повторения:</i> - Participle I; - Present Continuous;	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 6. Service (Обслуживание)</b>	<i>Практические занятия:</i> Service, Preparing the Menu (Подготовка меню), Serving Techniques (Техники обслуживания), At the bar (В баре) <i>Лексический материал</i> по теме Menu Planning (Планирование меню); Setting the table (Сервировка стола); <i>Грамматический материал для повторения:</i> - Perfect Tenses; - Prepositions;	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 7. My Profession is a Cook (Моя профессия - повар)</b>	<i>Практические занятия:</i> My Profession is a Cook, Clothes and Personal Hygiene (Униформа и личная гигиена) <i>Лексический материал</i> по теме My Profession is a Cook; Food Safety (Хранение еды); <i>Грамматический материал для повторения:</i> - Infinitive; - Gerund;	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
<b>Тема 8. Healthy Food (Здоровое питание)</b>	<i>Практические занятия:</i> Healthy Food, Different Foods, Different Cooking Methods (Различная еда, различные методы приготовления пищи) <i>Лексический материал</i> по теме Healthy and Junk Food (Здоровая еда и фаст фуд); <i>Грамматический материал для повторения:</i> - The Complex Object;	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-5, 9,10</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>		

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

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка»;

Оборудование учебного кабинета:

Состав учебного оборудования в кабинете иностранного языка определяется действующими "Перечнями учебного оборудования по иностранному языку для общеобразовательных учреждений России", утвержденными приказом Министерства образования Российской Федерации.

Кабинет должен быть оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением,
- телевизор
- колонки.

В кабинете иностранного языка должен быть полный комплект средств обучения в виде учебных книг для курса иностранного языка по программе данного типа учебного заведения:

- учебники (по количеству обучающихся в группе);
- словари (двуязычные, по количеству обучающихся в группе).

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

*Основные источники:*

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
2. Карпова Т.А. English for colleges. Английский для колледжей: Учебное пособие. – М.: Дашков и Ко, 2010. – 320 с.
3. Полякова Т.Ю. Английский язык для инженеров. – М.: ВШ, 2002, – 463 с.
4. Пособие для специальности «Технология продукции общественного питания». – Северск: СПК, 2008

*Дополнительные источники:*

1. Catrin E. Morris Flash on English for Cooking, Catering and Reception. – ELI, 2012
2. Virginia Evans – Jenny Dooley. Career Paths “Hotels and Catering”. – Express Publishing, 2011.
3. Anne Baude Ready to order. – Longman, 2011
4. Афанасьева О.В. Дули Д. Михеева И.В. Spotlight 10: учебник английского языка; 5-е изд. – М.: Просвещение, 2012.
5. Афанасьева О.В. Дули Д. Михеева И.В. Spotlight 11: учебник английского языка; 5-е изд. – М.: Просвещение, 2012.

*Интернет-ресурсы:*

1. [www.dreameenglish.com](http://www.dreameenglish.com)
2. [www.ediscio.com](http://www.ediscio.com)
3. [www.englishtips.org](http://www.englishtips.org)
4. [www.englishteachers.ru](http://www.englishteachers.ru)
5. <http://english-zone.com/index.php>

6. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
7. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
8. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com)

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде работы с использованием учебной литературы, а так же образовательных программ и информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на знания в области освоения профессиональной терминологии на иностранном языке.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к печатным и электронным изданиям по каждой дисциплине общепрофессионального модуля.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены образовательными ресурсами, адаптированными к ограничению их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов, различных форм тестового контроля.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация в праве применять дистанционные образовательные технологии.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов обучающегося.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p><i>Формы контроля обучения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</li> <li>– защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</li> </ul> <p><i>Методы оценки результатов обучения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка.</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;</li> <li>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</li> </ul>

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 02. Осуществлять</p>	<p>Планирование информационного</p>	<p>Устный опрос, экспертная</p>



поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.	поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	оценка при выполнении практических заданий
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.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Применение в программах профессионального обучения и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Разработчик: Зиновьев Вячеслав Юрьевич, преподаватель ОБЖ, БЖ

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
ФИО, учёная степень, звание, должность, наименование ОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональных модулей.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- Применять первичные средства пожаротушения;

- Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- Оказывать первую помощь пострадавшим

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

- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- Основы военной службы и обороны государства;

- Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- Способы защиты населения от оружия массового поражения;

- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная работа<sup>1</sup></b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	18
контрольные работы (если предусмотрено)	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

---

<sup>1</sup>) Самостоятельная работа в рамках примерной программы может быть не предусмотрена, при разработке рабочей программы вводится за счет вариативной части не более 20 процентов для профессий и не более 30 процентов для специальностей.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 01-10</b>
<b>Чрезвычайные ситуации мирного времени</b>	Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций.	1	1	
	Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного происхождения.	2		
	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.			
	Чрезвычайные ситуации социального происхождения.			
	Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайных ситуаций			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 1 «Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайных ситуаций»</b>		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	
<b>Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	<b>ОК 01-09</b>
	Характеристика оружия массового поражения и действий населения в очаге поражения. Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения. Особенности химического оружия. Действия населения в очаге химического поражения. Биологическое оружие. Действия населения в очаге биологического поражения.	2	1	



	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Назначение и задачи гражданской обороны			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 2</b> «Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения» <b>Практическое занятие 3</b> «Применение первичных средств пожаротушения» <b>Практическое занятие 4</b> «Проведение аварийно – спасательных работ и спасение людей»		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Порядок и правила оказания первой медицинской помощи</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 2.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ОК 01-09</b> <b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1</b>
	Виды ран. Способы обработки ран. Виды кровотечений. Способы остановки кровотечений. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности. Сердечный приступ и его признаки.	2	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 5</b> «Оказание первой медицинской помощи»		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы военной службы</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 3.1. Вооруженные Силы Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01-06, 08-09</b>
	Национальная безопасность Российской Федерации. Основы обороны государства Состав и структура Вооруженных Сил Российской Федерации Виды Вооруженных Сил Российской Федерации Рода войск	2	5	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 6</b> «Составление таблицы классификации военной техники»		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	
<b>Тема 3.2. Призыв граждан на военную службу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>19</b>	<b>ОК 01-06, 08-09</b>
	Воинская обязанность граждан. Постановка на первоначальный воинский учет	2	5	

Порядок прохождения военной службы по призыву Служба по контракту Альтернативная гражданская служба Боевые традиции и символы воинской части			
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>14</b>	
<b>Практическое занятие 7</b> «Составление схемы порядка призыва граждан на военную службу» <b>Практическое занятие 8</b> «Строевая подготовка» <b>Практическое занятие 9</b> «Огневая подготовка» <b>Практическое занятие 10</b> «Подготовка автомата к стрельбе» <b>Практическое занятие 11</b> «Стрельба из пневматической винтовки»		14	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		-	
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места обучающихся
- Общеобщевой защитный комплект (ОЗК)
- Общеобщевой противогаз или противогаз ГП-7
- Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
- Респиратор Р-2
- Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8,9,10,11)
- Ватно-марлевая повязка
- Противопыльная тканевая маска
- Медицинская сумка в комплекте
- Носилки санитарные
- Аптечка индивидуальная (АИ-2)
- Бинты марлевые
- Бинты эластичные
- Жгуты кровоостанавливающие резиновые
- Индивидуальные перевязочные пакеты
- Косынки перевязочные
- Ножницы для перевязочного материала прямые
- Шинный материал (металлические, Дитерихса)
- Огнетушители порошковые (учебные)
- Огнетушители пенные (учебные)
- Огнетушители углекислотные (учебные)
- Устройство отработки прицеливания
- Учебные автоматы АК-74
- Винтовки пневматические
- Комплект плакатов по Гражданской обороне
- Комплект плакатов по Основам военной службы
- Тир
- Плац

Технические средства обучения:

- Ноутбук
- Интерактивная доска
- Мультимедиапроектор
- Тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности/Э.А. Арустимов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов – М.: Академия, 2015г.(Учебники для СПО)

2.Безопасность жизнедеятельности: учебник/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Кронус, 2015г. (Учебники для СПО).

**Дополнительные источники:**

- 1.Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. – М.: Академия, 2010г.
- 2.Безопасность жизнедеятельности / В.Ю. Микрюков – М.: Кронус, 2010г. (Учебники для СПО).
- 3.Основы военной службы. Тестовые задания и рекомендации по контролю знаний. Тупикин, Е.И., Смирнов А.Т. – М.: Академия, 2010г. (Учебники для СПО).
- 4.Основы военной подготовки / В.Ю. Микрюков – М.: Кронус, 2010г. (Учебники для СПО).
- 5.Оружие России и СССР. Военная техника и стрелковое вооружение / И.О. Дёмин, А.А. Павлов, А.Е. Проклов. – М.: Владис, 2010г.
- 6.Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Радиационная безопасность в 3-х частях. Часть 2. Система выживания населения и защита территорий в чрезвычайных ситуациях / С.В. Дорожко. – М.: Дикта, 2008г.
- 7.Конституция Российской Федерации с комментариями для школьников / М. Смоленский. – М.: Феникс, 2011г
8. Федеральный Закон от 05.03.1992 №2446-1 «О безопасности»
9. Федеральный Закон от 21.12.1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
10. Федеральный Закон от 12.02.1998 №28-ФЗ «О гражданской обороне»
11. Федеральный Закон от 21.12.1994 №68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- 12.Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей, учредители: Министерство РФ по делам ГО, ЧС и ликвидации стихийных бедствий.

**Интернет-ресурсы:**

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
3. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>
4. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
5. Портал Правительства России: <http://government.ru>.
6. Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.
7. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>

**3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей. При этом объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практик составляет не более 36 часов в неделю.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров – наличие высшего (среднего) профессионального образования, обеспечивающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций, имеющих дополнительное профессиональное

образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий – разработки планов, инструкций, алгоритмов, таблиц; подготовки сообщений, рефератов, презентаций.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в виде дифференцированного зачета, в форме тестирования, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты практической направленности и критерии их оценки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки результатов обучения
1	2	3
<b>Умения:</b>		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	<i>Оценка «5» (отлично)</i> Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
предпринимать профилактические меры для снижения уровней опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	<i>Оценка «4» (хорошо)</i> Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	<i>Оценка «3» (удовлетворительно)</i> Недостаточно самостоятельное выполнение работ.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
применять первичные средства пожаротушения;	Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	<p><i>Оценка «2» (неудовлетворительно)</i></p> <p>Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества.</p>	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;		Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;		Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование;
оказывать первую помощь.		Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование
<b>Знания:</b>		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	<p><i>Оценка «5» (отлично)</i> - обучающийся связанно излагает материал, показывая знание и глубокое понимание материала; в пределах программы отвечает на поставленные вопросы; делает необходимые выводы и обобщения; умеет аргументировать свои ответы, где это потребуется, примерами, основанными на личной производственной деятельности; умеет найти связь между изучаемым и ранее изученным материалом по данному предмету, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин; не</p>	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации		Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; тестирование
основы военной службы и обороны государства		Экспертная оценка результатов выполнения

	нуждается в поправках со стороны преподавателя. <i>Оценка «4» (хорошо)</i> — твердо усвоен основной материал, ответ в основном удовлетворяет требованиям, установленные для оценки «5», но при этом студент допускает одну негрубую ошибку или неточность в формулировках, два-три недочета, делает несущественные пропуски	практических занятий; устный опрос; письменный опрос; тестирование
задачи и основные мероприятия гражданской обороны	при изложении фактического материала, предусмотренного программой, полученные знания свободно применяет на практике.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование
способы защиты населения от оружия массового поражения	<i>Оценка «3» (удовлетворительно)</i> — знает и понимает основной материал, понимает узловые вопросы, но в усвоении материала имеются проблемы. Излагает материал упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; письменный опрос; экспертная оценка презентации
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	<i>Оценка «3» (удовлетворительно)</i> — знает и понимает основной материал, понимает узловые вопросы, но в усвоении материала имеются проблемы. Излагает материал упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; тестирование
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	<i>Оценка «2» (неудовлетворительно)</i> ставится тогда, когда студент допустил две и более грубых ошибок, материал излагает бессистемно. Грубыми считаются ошибки, свидетельствующие о том, что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; тестирование
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО	что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; тестирование
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; тестирование
порядок и правила оказания первой помощи.	что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки.	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий; устный опрос; тестирование



Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

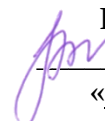
На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.



***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2019 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Кочеткова С. А. преподаватель физического воспитания

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	40				
• теоретические	-				
• практические	32				
• лабораторные	-				
• контрольные нормативы	6				
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>40</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>17</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными данной профессии

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

общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
- средства профилактики перенапряжения характерными для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, которые необходимы для качественного освоения ОПОП по ПРОФЕССИИ:

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

*максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, включая:*  
*обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов.*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
<i>Самостоятельная работа</i>	
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	38
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
консультации	
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	2

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
Раздел 1 Легкая атлетика	8	8		8	
Раздел 2 Спортивные игры	24	24		24	
Тема 2.1 Баскетбол	12	12		12	
Тема 2.2 Волейбол	12	12		12	
Раздел 3 Контрольно – оценочный	6	6		6	
Дифференцированный зачет	2	2		2	
<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>40</b>		<b>40</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ занятия	Раздел	Тема работы	
1	1,Т.1.1	Высокий старт; низкий старт; стартовый разгон 20-25 метров, бег с ускорением до 40 метров;	
2		Техника бега по дистанции; техника движения рук при беге, финиширование. Бег на результат 100 м.	
3		Бег на результат: 2000м.; 3000м.	
4		Развитие кондиционных и координационных способностей: подвижные игры с элементами общеразвивающих упражнений	
5	2,Т.2.1	Ведение, передачи, вырывания и выбивания мяча. Ловля и передачи мяча в парах на месте и в движении.	
6		Ведение и броски мяча с места и в движении. Изучение вырывания и выбивания мяча. Подвижные игры с б/б мячом.	
7		Зонная система защиты. Техника перемещений во время защиты. Заслоны.	
8		Игра 1 на 1; 2 на 1 с атакой кольца. Заслоны во время игры в защите.	
9		Атака кольца с двойного шага. Атака кольца с двойного шага после передачи мяча в угол. Штрафные броски и броски с точек.	
10		«Прессинг». Тактические действия в нападении. Учебная игра.	
11		2,Т.2.2	Техника перемещений: стойка волейболиста, ходьба, бег, бег с изменением направления и скорости
12			Техника перемещений: прыжки вверх, перемещения (приставными шагами влево, вправо, вперед, спиной вперед)
13			Техника владения мячом: передачи мяча сверху и снизу двумя руками, подача мяча, прием мяча с подач
14			Техника владения мячом: нападающий удар, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Подводящие и подвижные игры с мячом.
15	Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.		
16	Развитие координационных способностей: перемещения с изменением направления по зрительному и звуковому сигналу.		
17	3,Т.3.1	Тест на скоростно-силовую подготовленность - бег 100 м. Тест на силовую подготовленность: - юноши – подтягивание на перекладине; -девушки – отжимание от гимнастической скамейки, поднятие и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за голову.	
18		Тест на выносливость: - юноши - бег 3000 м. - девушки- бег 2000 м.	
19		Тесты по ППФП.	
20		Дифференцированный зачет.	
<b>Итого:</b>		20	



## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ЛЁГКАЯ АТЛЕТИКА</b>			<b>8</b>	ОК 04, 08
<b>Тема 1.1</b> Лёгкая атлетика.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2,3</b>	<b>8</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		8	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Высокий и низкий старт.		2	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Стартовый разгон 20-25 метров. Бег с ускорением до 40 метров.		2	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Техника бега по дистанции; техника движения рук при беге, финиширование. Бег на результат 100 м.		2	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Бег на результат: 2000м.; 3000м. Развитие кондиционных и координационных способностей: подвижные игры с элементами общеразвивающих упражнений, с бегом на скорость, прыжками.		2	
<b>РАЗДЕЛ 2. СПОРТИВНЫЕ ИГРЫ</b>			<b>24</b>	ОК 04, 08
<b>Тема 2.1</b> Баскетбол.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2,3</b>	<b>12</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Ведение, передачи, вырывания и выбивания мяча. Ловля и передачи мяча в парах на месте и в движении.		2	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Ведение и броски мяча с места и в движении. Изучение вырывания и выбивания мяча. Подвижные игры с б/б мячом.		2	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Зонная система защиты. Техника перемещений во время защиты. Заслоны. Игра 1 на 1; 2 на 1 с атакой кольца. Заслоны во время игры в защите.		2	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Атака кольца с двойного шага. Атака кольца с двойного шага после передачи мяча в угол.		2	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Штрафные броски и броски с точек. «Прессинг».		2	

	<b>Практическое занятие №10.</b> Тактические действия в нападении. Учебная игра.		2	
<b>Тема 2.2</b> Волейбол.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2,3</b>	<b>12</b>	ОК 04, 08
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12	
	<b>Практическое занятие №11.</b> Стойка волейболиста, ходьба, бег, бег с изменением направления и скорости, прыжки вверх, перемещения (приставными шагами влево, вправо, вперед, спиной вперед).		2	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Передачи мяча сверху и снизу двумя руками, подача мяча, прием мяча с подач.		2	
	<b>Практическое занятие №13.</b> Нападающий удар, блокирование,		2	
	<b>Практическое занятие №14.</b> Тактика нападения, тактика защиты.		2	
	<b>Практическое занятие №15.</b> Подводящие и подвижные игры с мячом. Игра по упрощенным правилам волейбола		2	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Игра по правилам. Развитие координационных способностей: перемещения с изменением направления по зрительному и звуковому сигналу.		2	
<b>РАЗДЕЛ 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ</b>			<b>6</b>	ОК 04, 08
<b>Тема 3.1</b> Контрольно-оценочный	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2,3</b>	<b>6</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
	<b>Практическое занятие №17.</b> 1. Тест на скоростно-силовую подготовленность - бег 100 м. 2. Тест на силовую подготовленность: - юноши – подтягивание на перекладине; девушки – отжимание от гимнастической скамейки.		2	
	<b>Практическое занятие №18.</b> Тест на выносливость: - юноши - бег 3000 м. - девушки- бег 2000 м.		2	
	<b>Практическое занятие №19.</b> Тесты по ППФП.		2	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	ОК 04, 08
<b>Всего:</b>			<b>40</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);  
2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3-продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия *спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.*

##### **Оборудование спортивного зала:**

- баскетбольные щиты;
- мячи баскетбольные;
- волейбольная сеть;
- мячи волейбольные;
- столы для настольного тенниса;
- ракетки;
- мячи для настольного тенниса;
- сетки для настольного тенниса;
- рулетка измерительная;
- скакалки гимнастические;
- маты гимнастические;
- мяч малый (теннисный);
- обруч гимнастический;
- табло перекидное;
- компрессор для накачивания мячей.

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

- видеофильмы;
- инструкции по их использованию и технике безопасности.

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

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

##### **Основная литература:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. - Смоленск, 2012.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2010.
4. Физическая культура 10-11 классы.: учебник для общеобразовательных учреждений /В.И.Лях, А.А. Зданевич; под ред. В.И. Ляха. - 8-е изд. - М: Просвещение, 2013. - 327 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.mosSPORT.ru>
2. Сеть творческих учителей/сообщество учителей физ.культуры [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat>
3. Газета "Здоровье детей" [Электронный ресурс]. Режим доступа - <http://zdd.1september.ru/>

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов

опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в виде зачета, в форме практического занятия, которое проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты практической направленности и критерии их оценки.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Умения:</b>	
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными данной профессии	Экспертная оценка результатов выполнения практических занятий (выполнение нормативов, выполнение индивидуальных заданий)
<b>Знания:</b>	
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения характерными для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Фронтальная беседа, устный опрос

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	- взаимодействие в групповых и командных занятиях. Наблюдение за оценкой командного взаимодействия и ролей участников на занятиях. - участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уметь использовать и оценивать показатели функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.	- тестирование - выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше 4,3	5,1-4,8	5,2 и Ниже	4,8 и Выше	5,9-5,3	6,1 Ниже
			17		5,0-4,	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3x10 м, с	16	7,3 и	8,0-7,7	8,2 и	8,4 и	9,3-8,7	9,7
			17	выше 7,2	7,9-7,5	ниже 8,1	выше 8,4	9,3-8,7	ниже 9,6
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и ниже	210 и выше	170-190	160 Ниже
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050- 1200	900 и ниже
			17	1500	1300-1400	1100	1300	1050- 1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше 15	9-12	5 и ниже 5	20 и выше	12-14	7 и ниже 7
			17		9-12		20	12-14	
6	Силовые	Подтягивания: на  Высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, кол-во (девушки)	16	11 и выше 12	8-9	4 и ниже 4	18 и выше	13-15	6 и ниже 6
			17		8-9		18	13-15	

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ  
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка		
	5	4	3
1.Бег 3000 м (мин, с).	12,30	14,00	б/вр
2.Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
3.Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз каждой ноге).	10	8	5
4.Прыжок в длину с места (см).	230	210	190
5.Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
6.Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (количество раз).	13	11	8
7.Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз).	12	9	7
8.Координационный тест – челночный бег 3x10 м (с).	7,3	8,0	8,3
9.Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз).	7	5	3
10.Гимнастический комплекс упражнений: -утренней гимнастики; -производственной гимнастики; (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5



**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК  
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с).	11,00	13,00	б/вр
2. Плавание 50 м (мин, с).	1,00	1,20	б/вр
3. Прыжки в длину с места (см).	190	175	160
4. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге).	8	6	4
5. Силовой тест – подтягивание на низкой перекладине (количество раз).	20	10	5
6. Координационный тест – челночный бег 3x10м (с).	8,4	9,3	9,7
7. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м).	10,5	6,5	5,0
8. Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов).	До 9	До 8	До 7,5

## **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» по профессии «Повар, кондитер» может быть использована при профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

 /Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ВЧ ОП. 10 ЭКОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2019 г

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности» разработана на основе Профессионального стандарта «Специалист по экологической безопасности (в промышленности)», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 31.10.2016 года, № 591 н, Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

Разработчик: Симакова Светлана Владимировна, преподаватель экологии

### Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, час				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>36</b>				
• теоретические	24				
• практические	10				
• лабораторные	-				
• контрольная работа	-				
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>	-				
• курсовая (ой) работа (проект)	-				
• контрольная работа (для заочников)	-				
<b>3. Учебная практика</b>	-				
<b>4. Производственная практика</b>	-				
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## *СОДЕРЖАНИЕ*

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Экология в профессиональной деятельности» входит в перечень учебных дисциплин вариативной части учебного плана в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации. Учебная дисциплина «Экология в профессиональной деятельности» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

КОД	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.07	У.1 Анализировать и оценивать основные вредные факторы в области производственной деятельности	3.1 Экологическое законодательство, основные нормативные акты в области охраны окружающей среды
	У.2 Определять источники негативного техногенного воздействия и способы его минимизации	3.2 Методы минимизации вредных воздействий в процессе трудовой деятельности
	У.3 Анализировать и оценивать экологический риск	3.3 Основные принципы и методы экологическими рисками
	У.4 Оценивать экологический ущерб	3.4 Методы повышения экологической безопасности
	У.5 Определять класс опасности отходов	3.5 Контроль обращения с отходами в организации
	У.6 Прогнозировать последствия экологических правонарушений	3.6 Особенности производства экологического контроля и надзора
		3.7 Меры ответственности за нарушение экологического законодательства

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП по профессии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **36 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36 часов**;

практических работ- **10 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
дифференцированный зачет	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Экология рабочего места</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			
Тема 1.1 Понятие и виды рабочих мест	2	2			
Тема 1.2 Порядок организации и оснащения рабочего места	4	4		2	
Тема 1.3 Особенности формирования безопасной и экологичной рабочей среды	4	4		2	
<b>Раздел 2. Экологические риски</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			
Тема 2.1 Экологические риски, понятие и классификация	2	2			
Тема 2.2 Управление экологическими рисками	4	4		2	
Тема 2.3 Экологический	4	4		2	



ущерб и повышение экологической безопасности					
<b>Раздел 3. Контроль обращения с отходами в организациях</b>	<b>7</b>	<b>7</b>			
Тема 3.1 Отходы предприятия: понятие, порядок обращения и нормы	3	3		1	
Тема 3.2 Управление: сбор, сортировка, движение и накопление отходов на предприятии	2	2			
Тема 3.3 Хранение и утилизация отходов на предприятии	2	2			
<b>Раздел 4. Экологический контроль и надзор за соблюдением экологического законодательства</b>	<b>7</b>	<b>7</b>			
Тема 4.1 Понятие контрольно - надзорной деятельности, её принципы и виды	3	3			
Тема 4.2 Государственный экологический надзор	3	3			
Тема 4.3 Экологическое право	1	1		1	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ВСЕГО</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	

### 2.3. Перечень практических заданий

№ занятия	№ раздела	Тема занятия
1	1	Оценка экологического состояния рабочего места (2ч)
2	1	Расчеты параметров рабочего места по отдельным профессиям / специальностям(2ч)
3	2	Расчет величины экологического риска(2ч)
4	2	Расчет экологического ущерба окружающей среде(2ч)
5	3	Определения класса опасности отходов(1ч)
6	4	Решение задач по экологическому праву(1ч)
<b>ИТОГО</b>		<b>10 часов</b>

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ ОП.10 «Экология в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. Экология рабочего места</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 1. Понятие и виды рабочих мест</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Понятие рабочего места и его основные элементы.	2		
	Основания классификации и типология рабочих мест			
	Понятие специализации рабочего места			
<b>Тема 2. Порядок организации и оснащения рабочего места</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Общие правила организации рабочего места в соответствии с НОТ. Оснащение и безопасность рабочих мест. Выбор основного и вспомогательного оборудования.	2		
	Основные этапы организации рабочего места. Обслуживание рабочих мест.			
	<b>Тематика практических занятий</b> Оценка экологического состояния рабочего места	3		
<b>Тема 1.3 Особенности формирования безопасной и экологичной рабочей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>
	Охрана труда и безопасность производства (вредные и опасные производственные факторы).	2		
	Виды производственных загрязнений и источники техногенного воздействия на рабочем месте			

	Методы минимизации вредного воздействия на рабочее место, в том числе и использование здоровьесберегающих технологий				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Расчеты параметров рабочего места по отдельным профессиям / специальностям	3	2		
<b>РАЗДЕЛ 2 Экологические риски</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 2.1 Экологические риски, понятие и классификация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Понятие экологического риска. Абсолютный и относительный экологический риск.	2			
	Основные составляющие экологического риска. Правила допустимого экологического риска.				
	Классификация рисков				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
<b>Тема 2.2 Управление экологическими рисками</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Анализ и оценка экологического риска	2			
	Основные принципы и методы управления экологическими рисками. Цикл управления риском.				
	Вопросы стандартизации, 180 14000 - экологический менеджмент				
	Мониторинг окружающей среды. Установление нормативов качества окружающей среды. Порог <b>вредного</b> действия				
	<b>Тематика практических занятий</b>				3
	Расчет величины экологического риска				
<b>Тема 2.3 Экологический ущерб и повышение экологической безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	2	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Экологический и экономический ущерб от деятельности, предотвращенный ущерб. Прямой и косвенный экологический ущерб.	2			
	Основные методологические подходы к экономической оценке экологического ущерба				

	Профилактика и методы повышения экологической безопасности				
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	2		
	Расчет экологического ущерба окружающей среде				
<b>РАЗДЕЛ 3. Контроль обращения с отходами в организациях</b>			7		
<b>Тема 3.1 Отходы предприятия: понятие, порядок обращения и нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	3	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Понятие промышленных отходов и их виды. Класс опасности отходов.	2			
	Порядок обращения с отходами на предприятии. Паспортизация опасных объектов. Лицензирование деятельности по обращению с отходами.				
	Нормы образования и накопления отходов на предприятии. Лимиты отходов для малых предприятий				
	<b>Тематика практических занятий</b>				3
	Определения класса опасности отходов				
<b>Тема 3.2 Управление: сбор, сортировка движение и накопление отходов на предприятии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	3	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Хранение отходов на территории предприятия	2			
	Порядок утилизации отходов				
	Предприятия по переработке бытовых отходов				
	Обращение с опасными отходами				
<b>РАЗДЕЛ 4. Экологический контроль и надзор за соблюдением экологического законодательства</b>			7		
<b>Тема 4.1 Понятие контрольно - надзорной деятельности, её принципы и виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	3	<b>ОК.01,02,07</b>	
	Экологический контроль административный надзор. Отличительные признаки	2			
	Виды экологического контроля и надзора				
	Правовые основы экологического контроля и надзора и их принципы				
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень</i>	3	<b>ОК.01,02,07</b>	

<b>Государственный экологический надзор</b>		<i>освоения</i>		
	Понятие и уровни государственного экологического надзора.	2		
	Государственные органы и структуры, отвечающие за организацию и проведения экологического надзора, их права, обязанности и полномочия.			
	Ответственность за экологические правонарушения			
<b>Тема 4.3 Экологическое право</b>	<b>Тематика практических занятий</b> Решение задач по экологическому праву	3	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химии, биологии, экологии».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- аудиторная доска – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся – 26 шт.;
- рабочее место преподавателя (стол, стул) – 1 шт.;

##### **Средства обучения (в том числе технические):**

- комплект учебно-методической документации по экологии;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, карт, и др.);
- компьютер,
- экран (переносной);
- проектор (переносной).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Основы экологического права: учебник для СПО / под ред. С.А. Боголюбова. - 6-е изд., перераб. И доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017.-281 с.

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе - 15 изд. - М.: 2014. - 240 с.

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт независимой международной организации Гринпис. Режим доступа: [дгеепреасс.огй/гивма/ги](http://dгеепреасс.огй/гивма/ги)

2. Официальный сайт всероссийского общества защиты природы. Режим доступа: [Нир\\$://уоор.есо/](http://Нир$://уоор.есо/).

3. Официальный сайт всероссийской общественной организации «зеленый патруль». Режим доступа: [Бцр://\ууу\у.етсспра1го1.ги/](http://Бцр://\ууу\у.етсспра1го1.ги/).

4. Официальный сайт Сибирского экологического центра. Режим доступа: [Иир://51Бссосеп1ге.ги/](http://Иир://51Бссосеп1ге.ги/).

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал российской академии наук «Экология» // Изд. Наука, 2018, 2019 г.

2. Журнал международной академии наук экологии, безопасности человека и природа «Экология и развитие общества». - 2018, 2019г.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
3 1. Экологическое законодательство, основные нормативные акты в области охраны	Демонстрация знания законодательства и основных нормативных актов в области охраны окружающей среды	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3 2. Методы минимизации вредных воздействий в процессе трудовой деятельности	Демонстрация знаний методов минимизации вредных воздействий в процессе трудовой деятельности	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3 3. Основные принципы и методы управления экологическими рисками	Демонстрация знаний основных принципов и методов управления экологическими рисками	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3 4. Методы повышения экологической безопасности	Демонстрация знаний методов повышения экологической безопасности	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3 5. Контроль обращения с отходами в организации	Демонстрация знаний обращения с отходами в организации	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3 6. Особенности производства экологического контроля и надзора	Демонстрация знаний производства экологического контроля и надзора	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования
3.7 Меры ответственности за нарушение экологического законодательства	Демонстрация знаний мер ответственности за нарушение экологического законодательства	<i>Текущий контроль:</i> Тестирование, устный опрос <i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет в форме тестирования

У1. Анализировать и оценивать вредные факторы в производственной деятельности	Демонстрация анализировать оценивать факторы производственной деятельности	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У 2. Определять источники негативного техногенного воздействия и способы его минимизации	Демонстрация определять источники негативного техногенного воздействия и способы его минимизации	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У3. Анализировать и оценивать экологический риск	Демонстрация анализировать оценивать экологический риск	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У4. Оценивать экологический ущерб	Демонстрация оценивать экологический ущерб	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У5. Определять класс опасности отходов	Демонстрация определять опасности отходов	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте
У6. Прогнозировать последствия экологических правонарушений	Демонстрация прогнозировать последствия экологических правонарушений	<i>Текущий контроль:</i> Оценка выполнения практических работ, решения задач и ситуации. <i>Промежуточная аттестация:</i> Оценка на дифференцированном зачёте



<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-способность анализировать и интерпретировать результаты экологических экспериментов, наблюдений и измерений;	Текущий контроль: решение экологических задач.  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-способность формулировать свои мысли с использованием специальных терминов, способность построения целостных, связных и логичных высказываний с грамотным использованием экологических терминов;	Текущий контроль: устный опрос,  тестовые проверочные работы.  Итоговый контроль: экспертная оценка текущей успеваемости.
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях;  -способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	Текущий контроль: опрос, заполнение таблицы, работа с учебником  Итоговый контроль: экспертная оценка на дифференцированном зачёте

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ВЧ ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программой учебной дисциплины «Основы предпринимательства» ( утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	52				
• теоретические	24				
• практические	26				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• дифференцированный зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>52</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>23</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

## **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общепрофессионального цикла.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

У.1 ориентироваться в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность;

У.2 обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия;

У.3 формулировать цели создания конкретного собственного дела;

У.4 проводить маркетинговые исследования;

У.5 определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

У.6 рассчитывать основные финансово-экономические показатели;

У.7 оформлять бизнес-идеи и представлять ее;

У.8 ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса;

У.9 определять виды предпринимательского риска

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

3.1 социально-экономическую сущность предпринимательства;

основные нормативные и правовые документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

3.2 сущность основных организационно - правовых форм, их различия, порядок процедуры регистрации фирмы;

3.3 основные понятия маркетинга, финансово-экономические показатели;

3.4 структуру и содержание основных разделов бизнес-плана;

3.5 этапы создания бизнеса;

3.6 виды предпринимательского риска при создании собственного дела и методы их предотвращения;

3.7 направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства;

3.8 методологии и процессы развития, методы оценки бизнес-идеи.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	26
контрольная работа	-
Дифференцированный зачет	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Тема 1. Введение в предпринимательство	2	2		1	
Тема 2. Правовые аспекты предпринимательства	4	4		2	
Тема 3. Понятие, структура бизнес-плана.	1	1			
Тема 4. Генерация идей и разработка бизнес-идеи	2	2		1	
Тема 5. Описание будущего продукта или услуги	4	4		2	
Тема 6. Анализ рынка. Маркетинговая стратегия	8	8		5	
Тема 7. Организационное планирование этапов бизнеса	5	5		3	
Тема 8. План производства	4	4		2	
Тема 9. Финансовое планирование	8	8		4	
Тема 10. Налогообложение	4	4		2	
Тема 11. Предпринимательские риски	3	3		1	
Тема 12. Стартап и перспективы развития бизнеса	2	2		1	
Тема 13. Оформление и представление бизнес-идеи	3	3		2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>52</b>	<b>52</b>		<b>26</b>	



### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Раздел	Тема работы
1		Анализ видов предпринимательской деятельности
2		Разработка алгоритма действий по регистрации предприятия
3		Формирование бизнес-идеи и оценка их реализуемости
4		Описание продукта, услуги в соответствии с бизнес-идеей.
5		Определение и анализ целевой аудитории
6		Разработка маркетингового плана в соответствии с теорией «4Р»
7		Проведение SWOT-анализа
8		Разработка плана продвижения товара, услуги
9		Разработка организационной структуры предприятия
10		Разработка календарного плана реализации проекта (с использованием диаграммы Ганта)
11		Разработка плана производства
12		Расчет основных финансовых показателей деятельности предприятия
13		Расчет точки безубыточности
14		Сравнительный анализ систем налогообложения, обоснование выбора оптимальной системы под конкретную бизнес-идею
15		Разработка основных мероприятий снижения рисков бизнес-идеи
16		Ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса
17		Подготовка презентации и текста доклада защиты бизнес-идеи

## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ ОП.11 Основы предпринимательства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Введение в предпринимательство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	
	1. История развития предпринимательства. Понятие, виды предпринимательской деятельности. Необходимые условия для предпринимательской деятельности. Факторы, влияющие на результат предпринимательской деятельности	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				1
	<b>Практическое занятие №1</b> Анализ видов предпринимательской деятельности				1
<b>Тема 2. Правовые аспекты предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК3, ОК 5, ОК 6	
	1. Организационно-правовые формы. Порядок регистрации предприятия. Структура государственного регулирования предпринимательской деятельности. Государственный контроль.	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				2
	<b>Практическое занятие №2</b> Разработка алгоритма действий по регистрации предприятия				2
<b>Тема 3. Понятие, структура бизнес-плана.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	1	ОК 4, ОК5	
	1. Понятие, роль, значение бизнес-плана. Структура бизнес-плана, основные разделы и их содержание. Формирование и развитие бизнес-идей. Методы оценки бизнес-идей.	2			
<b>Тема 4. Генерация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень</b>	2	ОК 1, ОК 5,	

<b>идей и разработка бизнес-идей</b>		<b>освоения</b>		<b>ОК 9</b>	
	1. Формирование и развитие бизнес-идей. Методы оценки бизнес-идей.				
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>1</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> Формирование бизнес-идей и оценка их реализуемости		1		
<b>Тема 5. Описание будущего продукта или услуги</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 9</b>	
	1. Описание продукта, услуги, этапы создания продукта. Область применения, отличительные особенности в сравнении с аналогичным продуктом конкурентов. Теория жизненного цикла товара.	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №4</b> Описание продукта, услуги в соответствии с бизнес-идеями.				2
<b>Тема 6. Анализ рынка. Маркетинговая стратегия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10</b>	
	1. Понятие, цели, стратегии маркетинговой деятельности. Анализ и определение целевой аудитории. Конкурентная среда. Ценообразование. Теория уникального торгового предложения (УТП). Система продвижения. Бюджет плана маркетинга.	<b>2</b>			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>5</b>
	<b>Практическое занятие №5</b> Определение и анализ целевой аудитории				1
	<b>Практическое занятие №6</b> Разработка маркетингового плана в соответствии с теорией «4P»				1
	<b>Практическое занятие №7</b> Проведение SWOT-анализа				2
	<b>Практическое занятие №8</b> Разработка плана продвижения товара, услуги				1
	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>Уровень освоения</b>
<b>Тема 7. Организационное планирование этапов бизнеса</b>	1. Организационная структура фирмы. Сведения о партнерах. Трудовые ресурсы фирмы. Календарный план реализации проекта	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6</b>	
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №9</b> Разработка организационной структуры предприятия				1

	<b>Практическое занятие №10</b> Разработка календарного плана реализации проекта (с использованием диаграммы Ганта)		2	
<b>Тема 8. План производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</b>
	1. Выбор оборудования, помещения. Необходимое сырье и материалы. Описание технологического процесса. Экология проекта	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Разработка плана производства		2	
<b>Тема 9. Финансовое планирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,</b>
	1. Основные понятия финансовой деятельности предприятия (доходы, расходы, прибыль, рентабельность, точка безубыточности). План доходов и расходов. Стратегия финансирования (источники поступления средств и их использование).	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		4	
	<b>Практическое занятие №12</b> Расчет основных финансовых показателей деятельности предприятия		3	
	<b>Практическое занятие №13</b> Расчет точки безубыточности		1	
<b>Тема 10. Налогообложение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 11</b>
	1. Понятие и функции налогов. Основные системы налогообложения. Выбор способов и базы налогообложения для предприятия	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №14</b> Сравнительный анализ систем налогообложения, обоснование выбора оптимальной системы под конкретную бизнес-идею		2	
<b>Тема 11. Предпринимательские риски</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	3	<b>ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11</b>
	1. Понятие, виды предпринимательского риска. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Методы управления рисками	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		1	

	<b>Практическое занятие №15</b> Разработка основных мероприятий снижения рисков бизнес-идеи		1	
<b>Тема 12. Стартап и перспективы развития бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 11</b>
	1. Понятие о стартапе. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса. Перспективы развития	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		1	
	<b>Практическое занятие №16</b> Ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса		1	
<b>Тема 13. Оформление и представление бизнес-идеи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	3	<b>ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 10, ОК 11</b>
	1. Требования к защите бизнес-идеи. Разработка доклада. Формы презентации бизнес-идеи. Критерии оценивания	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №17</b> Подготовка презентации и текста доклада защиты бизнес-идеи		2	
<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	
<b>Всего:</b>			52	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

##### **Основные источники:**

1. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие/С.Д. Резник, И.В. Глухова, К.А. Назарова, А.Б. Черницов - М: Инфра-М-2018 - 254 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Основы предпринимательства: учебное пособие/ Н.П. Иващенко, И.В. Савченко, М.С. Шахова, А.А. Энговатова, М.С. Антропов, М.В. Красностаиова, Е.В. Груздева, Ф.Ш. Федорова, В.Г. Попова, Е.Б. Тищенко, В.А. Петреченко, М.В. Хомич, И.И. Коростылева, Б. — М: МГУ, 2018. — 336 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930157>

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга (СПО): учебник /СМ. Пястолов. — Москва: КноРус, 2019. — 246 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931838>

3. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски: учебное пособие / Е.А. Федорова, А.И. Ермоленко, Ф.М. Шелопаев. — М.: КноРус, 2017. — 358 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922167>

4. Особенности учета и налогообложения субъектов малого предпринимательства : учебное пособие / А.М. Губернаторов и др. — М. : Русайнс, 2018. — 208 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/926274>

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный портал малого и среднего предпринимательства [Электронный ресурс]. - 2019. Режим доступа: <http://smb.gov.ru/>

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на первом курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
3.1 социально-экономическую сущность предпринимательства; основные нормативные и правовые документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.2 сущность основных организационно - правовых форм, их различия, порядок процедуры регистрации фирмы	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.3 основные понятия маркетинга, финансово-экономические показатели	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.4 структуру и содержание основных разделов бизнес-плана	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.5 этапы создания бизнеса	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
3.6 виды предпринимательского риска при создании собственного дела и методы их предотвращения	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.7 направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.8 методологии и процессы развития, методы оценки бизнес-идеи	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий Итоговый контроль – <b>дифференцированный зачет</b>
<b>Уметь:</b>		
У.1 ориентироваться нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность	в «5». Уверенно ориентироваться в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность  «4» Уверенное и самостоятельное ориентирование в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность с отдельными несущественными	Экспертная оценка при выполнении практических заданий



	<p>ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное ориентирование в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильная работа с нормативно-правовыми документами, регламентирующих предпринимательскую деятельность</p>	
<p>У.2 обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия</p>	<p>5». Безошибочная, уверенная и самостоятельная работа с обоснованием выбора сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия</p> <p>«4» Самостоятельная работа с обоснованием выбора сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельная с обоснованием выбора сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильная работа с обоснованием выбора сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

<p>У.3 формулировать цели создания конкретного собственного дела</p>	<p>5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное формулирование цели создания конкретного собственного дела  «4» Самостоятельное формулирование цели создания конкретного собственного дела с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельное формулирование цели создания конкретного собственного дела, с помощью преподавателя  «2» Неправильное формулирование цели создания конкретного собственного дела</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У.4 проводить маркетинговые исследования</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно проводить маркетинговые исследования;  «4» Самостоятельно проводить маркетинговые исследования с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельно проводить маркетинговые исследования, с помощью преподавателя;  «2» Неправильно проводить маркетинговые исследования</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У.5 определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации</p>	<p>5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное определение состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;  «4» Самостоятельное определение состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации с отдельными</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	<p>несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное определение состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильное определение состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации</p>	
<p>У.6 рассчитывать основные финансово-экономические показатели</p>	<p>5» Безошибочный, уверенный и самостоятельный расчёт основных финансово-экономических показателей;</p> <p>«4» Самостоятельный расчёт основных финансово-экономических показателей с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельный расчёт основных финансово-экономических показателей, с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильный расчёт основных финансово-экономических показателей,</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У.7 оформлять бизнес-идеи и представлять ее</p>	<p>5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное оформление бизнес-идеи и представление ее;</p> <p>«4» Самостоятельное оформление бизнес-идеи и представление ее с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное оформление бизнес-идеи и представление ее с помощью преподавателя;</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	«2» Неправильное оформление бизнес-идеи и представление ее	
У.8 ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса	5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное ориентирование в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса; «4» Самостоятельное ориентирование в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное ориентирование в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса с помощью преподавателя; «2» Неправильное ориентирование в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У.9 определять виды предпринимательского риска	5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное определение видов предпринимательского риска; «4» Самостоятельное определение видов предпринимательского риска с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное определение видов предпринимательского риска; «2» Неправильное	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	определение видов предпринимательского риска	
--	--	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление Эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов Полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ</p>
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа Полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование Отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ</p>

		информации в Контексте профессиональной деятельности.	
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	и	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной Научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	в	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	на	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при


	реализации профессиональной деятельности.	выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Руководитель ИМЦ  
\_\_\_\_\_/Е.Г. Панина  
«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
**ВЧ.ОП.13 РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**

2019 г.





**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	<b>36</b>				
• теоретические	18				
• практические	16				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• зачёт	2				
• консультации					
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- У 1. подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- У 2. составлять различные виды рационов с учетом особенностей сибирской кухни;
- У 3. приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия сибирской кухни (в рамках данной программы);
- У 4. подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с региональными традициями.

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

- 3.1 основные факторы, формирующие основу сибирской кухни;
- 3.2 роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- 3.3 основные положения рационального питания;
- 3.4 значение основных пищевых веществ;
- 3.5 положения нетрадиционных систем питания;
- 3.6 классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- 3.7 основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд сибирской кухни;
- 3.8 особенности сибирской кухни.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД</b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ВПД</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВПД</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	16
консультация	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта</b>	<b>2</b>

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
Тема 1. Общая характеристика сибирской кухни	2	2			
Тема 2. Холодные блюда и закуски	4	4		2	
Тема 3. Блюда из круп, бобовых, овощей и грибов	4	4		2	
Тема 4. Блюда из мяса и птицы	8	8		4	
Тема 5. Блюда из рыбы	4	4		2	
Тема 6. Блюда из яиц, молочных продуктов и муки	4	4		2	
Тема 7. Супы	4	4		2	
Тема 8. Сладкие блюда и напитки	4	4		2	
Зачёт	2	2			
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>16</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Тема	Тема занятия
1.	2.	Приготовление холодных блюд и закусок
2	3	Приготовление блюд из круп, бобовых, овощей и грибов
3	4	Приготовление блюд из мяса и птицы
4	5	Приготовление блюд из рыбы

5	6	Приготовление блюд из яиц, молочных продуктов и муки.
6	7	Приготовление супов.
7	8	Приготовление сладких блюд и напитков



## 2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ.ОП.13 Региональная кухня

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика сибирской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Сибири. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу сибирской кухни.	1, 2		
<b>Тема 2. Холодные блюда и закуски</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок: строганина, капуста квашенная, салаты овощные.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		2	
	<b>Практическое занятие №1. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		2	
<b>Тема 3. Блюда из круп, бобовых, овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	4	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи блюд из круп, бобовых, овощей и грибов: долган, горошница, саламат.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		2	
	<b>Практическое занятие №2. Приготовление блюд из круп, бобовых, овощей и грибов</b>		2	
<b>Тема 4. Блюда из мяса и птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	8	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи блюд из мяса, птицы	2,3		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	ПК.3.1-3.6
	<b>Практическое занятие №3. Приготовление блюд из мяса и птицы</b>		4	ПК.4.1-4.5
<b>Тема 5. Блюда из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи блюд из рыбы	2-3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4. Приготовление блюд из рыбы</b>		2	
<b>Тема 6. Блюда из яиц, молочных продуктов и муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи блюд из яиц, молочных продуктов и муки: грузинчики, пельмени, позы, баурсаки.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5. Приготовление блюд из яиц, молочных продуктов и муки.</b>		2	
<b>Тема 7. Супы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи супов: щи суточные, бухлер, кочо.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6. Приготовление супов.</b>		2	
<b>Тема 8. Сладкие блюда и напитки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 01-02, 04-06, 09, 10 ПК. 1.1-1.4 ПК.2.1-2.8 ПК.3.1-3.6 ПК.4.1-4.5
	1. Характеристика, особенности приготовления и подачи сладких блюд и напитков: блины. Оладьи, кисели, пирог с брусникой, сбитень.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		2	
<b>Зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);  
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства**; учебного **кулинарного цеха**.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии кулинарного и кондитерского производства**:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;

Технические средства обучения

- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- видеопроектор,
- экран.

Оборудование **учебного кулинарного цеха**:

- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, электрические плиты, миксер, холодильные шкафы, инструменты (ножи, лопатки, кондитерский шприц), посуда (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), инвентарь (лотки, разделочные доски, силиконовые формы), столовая посуда.
- рабочие места для обучающихся (5);

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Нормативные документы:**

1. [ГОСТ Р 53995-2010](http://www.gost.ru) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

4.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный

**Основные источники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2016.

**Интернет-ресурсы:**

1. Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
2. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
3. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
У 1. подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>«4» Самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное определение ассортимента кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 2. составлять различные виды рационов с учетом особенностей сибирской кухни;	<p>5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное составление различных видов рационов с учетом особенностей сибирской кухни</p> <p>«4» Самостоятельное составление различных видов рационов с учетом сибирской кухни с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное составление различных видов рационов с учетом сибирской кухни, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильное составление или несоставление различных видов рационов с учетом сибирской кухни</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 3. приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия сибирской кухни (в рамках данной программы);	<p>«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий сибирской кухни (в рамках данной программы).</p> <p>«4» Самостоятельное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий сибирской кухни (в рамках данной программы), с отдельными несущественными ошибками</p>	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	«3» Недостаточно самостоятельное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий сибирской кухни (в рамках данной программы), с помощью преподавателя «2» Неправильное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий сибирской кухни (в рамках данной программы)	
У 4. подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с региональными традициями.	«5». Безошибочное, уверенное и самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с региональными традициями. «4» Самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с региональными традициями с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельное оформление и подача блюд в соответствии с региональными традициями, с помощью преподавателя «2» Неправильное оформление и подача блюд в соответствии с региональными традициями	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
<b>Знания:</b>		
3.1 основные факторы, формирующие основу сибирской кухни;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.2 роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.3 основные положения рационального питания;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» неудовлетворительно	Тестирование, устный опрос
3.4 значение основных пищевых веществ;	Качественная оценка индивидуальных образовательных	Тестирование, устный опрос

	<p>достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	опрос
3.5 положения нетрадиционных систем питания;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Тестирование, устный опрос
3.6 классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Тестирование, устный опрос
3.7 основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, тестирование, экспертная оценка при выполнении практических заданий
3.8 особенности сибирской кухни	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%)</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» неудовлетворительно</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий <b>Итоговый контроль – зачет</b>

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

	<p>числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для</p>	<p>Устный опрос, экспертная оценка при выполнении</p>



технологии профессиональной деятельности	в	реализации профессиональной деятельности	практических заданий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий

## **5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ  
/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ВЧ ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ  
ВЫПУСКНИКОВ НА РЫНКЕ ТРУДА**

2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм. и примерной программой учебной дисциплины «Эффективное поведение выпускника на рынке труда» ( утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области)

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019г.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

**Разработчик(и):**

Алина Н.Ю., преподаватель

Рецензенты: \_\_\_\_\_

## Виды учебной работы по формам обучения, час

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	10				
• практические	24				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• зачёт	2				
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>3. Учебная практика</b>					
<b>4. Производственная практика</b>					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>24</b>

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

### **1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение выпускников на рынке труда» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина общепрофессионального цикла.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1. Анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности

У 2. Давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда

У 3. Определять личные и профессиональные цели и пути их реализации

У 4. Строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации

У 5. Составлять резюме с учетом специфики работодателя

У 6. Составление собственное объявление с предложением в СМИ

У 7. Разрабатывать успешную тактику разговора по телефону

У 8 Составлять самопрезентацию

У 9. Корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя

У 10. Применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях

У 11. Разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

З 1. Ситуацию на рынке труда в России и в регионе;

З 2. Основы проектирования карьерного роста и личностного развития;

З 3. Этапы поиска работы, эффективные способы поиска работы"

З 4. Виды и структуру резюме, принципы составления резюме

З 5. Этапы собеседования, подготовку к собеседованию

З 6. Стратегии эффективного взаимодействия на рынке труда

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Зачет	2
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	

### 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа обучающегося
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Современные тенденции развития рынка труда	4	4		2	
Тема 2. Карьера и карьерная стратегия	4	4		2	
Тема 3. Технология поиска работы	12	12		8	
Тема 4. Прохождение собеседования с работодателем	4	4		2	
Тема 5. Стратегия эффективного взаимодействия	10	10		10	
<b>Зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>24</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий

№ п/п занятия	Тема	Тема работы
1	1	Анализ уровня сформированности общих и профессиональных компетенций
2	1	Определение личных и профессиональных целей при построении карьеры
3	2	Составление сравнительной характеристики способов поиска работы и систематизация информации о вакансиях
4	2	Моделирование сценария телефонных переговоров с потенциальным работодателем



5	2	Составление резюме, объявление в СМИ
6	2	Составление макета самопрезентации (портфолио) как элемент эффективного трудоустройства
7	3	Подготовка примерных ответов на «неудобные» вопросы работодателей в ходе собеседования (принципы делового общения. Деловой протокол)
8	4	Формирование умений по проведению диалога с работодателем в условиях моделирования (Деловая игра «Собеседование»)
9	2	Отработка навыков деловой переписки (составление сопроводительного письма, составление заявления об объяснения причин отказа в приеме на работу)
10	2	Разработка вариантов поведения на причины возможного отказа в работе
11	2	Составление портрета «идеального» работника

## 2.5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧОП.14 Эффективное поведение выпускников на рынке труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Современные тенденции развития рынка труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 2, ОК 4, ОК 5</b>	
	1. Рынок труда: понятие, тенденция развития. Анализ современного рынка труда сибирского федерального округа. Факторы, влияющие на конкурентоспособность специалиста	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №1</b> Анализ уровня сформированности общих и профессиональных компетенций				<b>2</b>
<b>Тема 2. Карьера и карьерная стратегия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК3, ОК 5, ОК 6</b>	
	1. Карьера: понятие, виды 2. Понятие «проект», «Проектирование карьеры» 3. Личностное самоопределение	2			
	<b>Тематика практических занятий:</b>				<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №2</b> Определение личных и профессиональных целей при построении карьеры				<b>2</b>
<b>Тема 3. Технология поиска работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	<b>ОК 4, ОК5</b>	
	1. Эффективные способы поиска работы. Возможные ошибки при сборе информации в сети internet, СМИ о вакансиях и способы их минимизации. 2. Резюме. Виды (функциональное, хронологическое, целевое). Правила составления. Оформление. Способы подачи резюме. Сопроводительное письмо. Принципы	2			

	составления сопроводительного письма. Правила получения обратной связи. Предоставление рекомендательных писем и характеристик			
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №3</b> Составление сравнительной характеристики способов поиска работы и систематизация информации о вакансиях		2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Моделирование сценария телефонных переговоров с потенциальным работодателем		2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Составление резюме, объявление в СМИ		2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Составление макета самопрезентации (портфолио) как элемент эффективного трудоустройства		2	
<b>Тема 4. Прохождение собеседования с работодателем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК 1, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Характеристики собеседования. Структура. Виды. 2. Технологии прохождения интервью	2		
	<b>Тематика практических занятий:</b>		2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Подготовка примерных ответов на «неудобные» вопросы работодателей в ходе собеседования (принципы делового общения. Деловой протокол)		2	
			2	
<b>Тема 5. Стратегия эффективного взаимодействия</b>	<b>Тематика практических занятий:</b>		10	
	<b>Практическое занятие №8</b> Формирование умений по проведению диалога с работодателем в условиях моделирования (Деловая игра «Собеседование»)		4	
	<b>Практическое занятие №9</b> Отработка навыков деловой переписки (составление сопроводительного письма, составление заявления об объяснения причин отказа в приеме на работу)		2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Разработка вариантов поведения на причины возможного отказа в работе		2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Составление портрета «идеального» работника		2	
<b>Зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Лаборатория информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

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

##### **Основные источники:**

1. Рогов Е.И. Выбор профессии: Становление профессионала-М.: ВладосПресс, 2008
2. Толочек В.А. Профессиональная карьера как социально-психологический феномен Когито-Центр, 2017 г.- 262 с.
3. Лукашевич В. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / В. В. Лукашевич, Ю. Г. Олегов, С. А. Карташов [и др.], под ред. Ю. Г. Одегова, В.В. Лукашевич. - М.: КноРус, 2017. - 222 с. - (Бакалавриат). -Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920259>
4. Шаховская Л. С. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.С. Шаховская, И.А. Морозова, Е. Г. Гуцина [и др.]; под ред. Л. С. Шаховская. - М.: КноРус, 2017. -147 с. - (Бакалавриат). - Режим доступа:<https://www.book.ru/book/921476>
5. Грибов В. Д. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Д. Грибов. - 7-е изд., стер. М. : КноРус, 2019. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование). Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931410>
6. Казначевская Г. Б. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / Г.Б. Казначевская. - М. : КноРус, 2019. 240 с. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931163>
7. Сетков В. И. Менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И.Сетков. - М. : КноРус, 2017, - 150 с. - (Среднее профессиональное образование). -Режим доступа: <https://www.book.ru/book/926656/view/2/2>

##### **Дополнительные источники:**

1. Алексина Т. А. Деловая этика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Алексина. - М. : Юрайт, 2018. - 384 с.
2. Гаиенко, А.П. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ (требования ЕСКД): учеб. Пособие для студентов учреждений СПО/А.П.Гаиенко, М.И.Лапсарь.-1 1-е изд., стер.- М.: Академия, 2015.- 352с.

3. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Грибов. - М. : КноРус, 2018. -224 с. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа : <https://www.book.ru/book/926792>
4. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. - 17-е изд., стер. — М. : ИЦ Академия, 2017. - 304 с.
5. Елисеева Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Л. Я. Елисеева. - 2-е изд. - М. : Юрайт,2018.-244с.
6. Мухин Л. Н. Как вести себя на рынке труда / Л. Н. Мухин, О. Ю. Суднева. Томск: Скорость цвета, 2009. 88 с.
7. Когнитивный подход к исследованию проблем занятости молодежи на рынке труда / Г.В.Горелова, О.В.Каурова, А.А.Саак, В.А.Вишиякова // Социальная политика и социология. - 2017. -N 1. - С. 18-27.
8. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для средне профессионального образования/ Н.П. Котерова. - М.: Академия, 2015. - 288с.
9. Микроэкономика / под ред. Е. Б. Яковлевой. — М.: Юрайт, 2016
10. Михайлова Е. В. Обучение самопрезентации / Е. В. Михайлова. Москва: Изд-во ГУ ВШЭ, 2006. 167 с.
11. Хохлова М.Г. Молодежь на российском рынке труда / М.Г.Хохлова, И.И.Хохлов // Мировая экономика и международные отношения. -2018. -Т.62,№9. -С.88-96.
12. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления» ГОСТ Р 7.0.5-2008.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. PHYSCAPEER.RU: Портал о карьере и работе [Электронный ресурс] -режим доступа: <http://www.phvseareer.ru>, (дата обращения: 27.08.2018).
2. Иванова СВ. Личная эффективность на 100%:Сбросить балласт, найти себя, достичь цели. / СВ. Иванова [Электронный ресурс] - режим доступа: <http://iknigi.net/avtor-svetlana-ivanova/56505-lichnava-effektivnost--na-100-sbrosit-ballast-navti-sehva-dostich-celi-svetlana-ivanova.html> (дата обращения: 30.08.2018).
3. "Кадровик. Кадровое делопроизводство", 2016, N 4 [Электронный ресурс]. - <http://lir-portal.ru>.
4. Карьерист [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.career-st.ru>, (дата обращения: 27.08.2018).
5. Кошечая И.П. Профессиональная этика и психология делового общения. / И.П. Кошечая [Электронный ресурс] - режим доступа: <https://search.rsl.ru/ru/record/01004559988> (дата обращения: 30.08.2018).
6. Рогов И.Р. Психология становления профессионализма. Южный федеральный университет, 2016. <https://www.litmir.me/br/?b=613446&p=1>
7. Трудоустройство на работу - памятка соискателю. [Электронный ресурс] - режим доступа: <http://www.rdfo.ru>, (дата обращения: 27.08.2018).
8. Фокс Д.Д. Не торопитесь посылать резюме: Нетрадиционные советы тем, кто хочет найти работу своей мечты. / Д.Д. Фокс [Электронный ресурс] - режим доступа: [http://thelib.ru/books/dzheffri\\_dzh\\_foks/ne\\_toropites\\_posylat\\_rezyume\\_netradicionnye\\_sovety\\_tem\\_kto\\_hochet\\_navti\\_rabotu\\_svoj\\_mechty-read.html](http://thelib.ru/books/dzheffri_dzh_foks/ne_toropites_posylat_rezyume_netradicionnye_sovety_tem_kto_hochet_navti_rabotu_svoj_mechty-read.html) (дата обращения: 30.08.2018).
9. Официальный сайт Международной организации труда. URL: <http://www.ilo.org/>.
10. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики. URL: <http://www.gks.ru/>.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на четвертом курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b>		
З 1. Ситуацию на рынке труда в России и в регионе;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
З 2. Основы проектирования карьерного роста и личностного развития;	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
З 3. Этапы поиска работы, эффективные способы поиска работы"	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
З 4. Виды и структуру резюме, принципы составления резюме	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий
З 5. Этапы собеседования, подготовку к собеседованию	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий



	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
3 6. Стратегии эффективного взаимодействия на рынке труда	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%) 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Устный опрос, экспертная оценка при выполнении практических заданий Итоговый контроль – <b>зачет</b>
<b>Уметь:</b>		
У 1. Анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности	«5». Уверенно анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности «4» Уверенно и самостоятельно анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности с отдельными несущественными ошибками «3» Недостаточно самостоятельно анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности, с помощью преподавателя «2» Неправильно анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении практических заданий
У 2. Давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда	5». Безошибочно, уверенно и самостоятельно давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда «4» Самостоятельно давать аргументированную оценку	Экспертная оценка при выполнении практических заданий

	<p>степени востребованности специальности/профессии на рынке труда с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильно давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда</p>	
<p>У 3. Определять личные и профессиональные цели и пути их реализации</p>	<p>5» Безошибочно, уверенное и самостоятельно определять личные и профессиональные цели и пути их реализации</p> <p>«4» Самостоятельно определять личные и профессиональные цели и пути их реализации с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно определять личные и профессиональные цели и пути их реализации, с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильно определять личные и профессиональные цели и пути их реализации</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У 4. Строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации;</p> <p>«4» Самостоятельно строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	<p>самореализации с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации, с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации</p>	
<p>У 5. Составлять резюме с учетом специфики работодателя</p>	<p>5» Безошибочно, уверенное и самостоятельно составлять резюме с учетом специфики работодателя</p> <p>«4» Самостоятельно составлять резюме с учетом специфики работодателя с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно составлять резюме с учетом специфики работодателя с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно составлять резюме с учетом специфики работодателя</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У 6. Составление собственного объявления с предложением в СМИ</p>	<p>5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное составление собственного объявления с предложением в СМИ</p> <p>«4» Самостоятельное составление собственного объявления с предложением в СМИ с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельное составление собственного</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	<p>объявления с предложением в СМИ , с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильное составление собственного объявления с предложением в СМИ</p>	
<p>У 7. Разрабатывать успешную тактику разговора по телефону</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно разрабатывать успешную тактику разговора по телефону</p> <p>«4» Самостоятельно разрабатывать успешную тактику разговора по телефону с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно разрабатывать успешную тактику разговора по телефону с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно разрабатывать успешную тактику разговора по телефону</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У 8 Составлять самопрезентацию</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно и самостоятельно составлять самопрезентацию</p> <p>«4» Самостоятельно составлять самопрезентацию с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно самостоятельно составлять самопрезентацию с помощью преподавателя;</p> <p>«2» Неправильно составлять самопрезентацию</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>
<p>У 9. Корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно самостоятельно и корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении практических заданий</p>

	<p>работодателя  «4» Самостоятельно и корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельно и корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя с помощью преподавателя  «2» Неправильно и корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя</p>	
<p>У 10. Применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно самостоятельно применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях  «4» Самостоятельно применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях с отдельными несущественными ошибками  «3» Недостаточно самостоятельно применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях с помощью преподавателя  «2» Неправильно применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях</p>	
<p>У 11. Разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе</p>	<p>5» Безошибочно, уверенно самостоятельно разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе  «4» Самостоятельно разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе</p>	

	<p>с отдельными несущественными ошибками</p> <p>«3» Недостаточно разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе с помощью преподавателя</p> <p>«2» Неправильно разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе</p>	
--	---	--

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление Эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов Полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа Полученной информации, выделение в</p>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении

		ней главных аспектов. Структурирование Отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в Контексте профессиональной деятельности.	практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	и	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной Научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	в	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ

		работ
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.9Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.10Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	на и Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
ОК.11Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.	в Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной



	деятельности.	программы, при выполнении практических работ и процессе теоретических занятий, а также при защите результатов самостоятельных работ
--	---------------	---

### ***5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП***

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИМЦ

/Е.Г. Панина

«28» августа 2019 г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ВЧ ОП.15 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**



**Виды учебной работы по формам обучения, час**

Виды учебной работы	Форма обучения, нагрузка (час)				
	очная			заочная	
	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.	со сроком обучения 1г. 10 мес.	со сроком обучения 3г.10 мес.	со сроком обучения 2г.10 мес.
<b>1. Аудиторные занятия всего, в том числе</b>	36				
• теоретические	11				
• практические	24				
• лабораторные					
• контрольная работа					
• зачёт	1				
• консультации					
<b>2. Самостоятельная (внеаудиторная) работа студентов, в том числе</b>					
• курсовая (ой) работа (проект)					
• контрольная работа (для заочников)					
<b>Итого:</b>	<b>36</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	12

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** и составлена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы **43.00.00 Сервис и туризм** примерной программой учебной дисциплины «Основы бережливого производства» (утв. Распоряжением №213 от 17.06.2019г. ДПО Томской области).

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- У.1 выявлять потери в процессе профессиональной деятельности.
- У.2 разрабатывать стандартизированные операционные процедуры
- У.3 проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства
- У.4 строить карты потока создания ценности.

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

- 3.1 основные понятия и принципы бережливого производства;
- 3.2 роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста;
- 3.3 понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления;
- 3.4 основные инструменты бережливого производства;
- 3.5 понятие потока создания ценности.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	24
консультация	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	

### 2.2 Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лабораторные работы	Практические занятия	
Тема 1. Основные понятия и принципы	2	2			
Тема 2. Понятие потока создания ценности	15	15		12	
Тема 3. Инструменты бережливого производства	16	16		12	
Зачет	1	1			
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>24</b>	

### 2.3. Перечень практических занятий (если предусмотрены)

№ п/п занятия	Тема	Тема работы
1	2	Организация потока единичных изделий
2		Поиск путей повышения производительности ПСЦ
3		Организация потока единичных изделий с учетом повышения производительности
4	3	Разработка требований к рабочим местам подразделения в соответствии с требованиями системы 5S (по вариантам)
5		Оценка рабочего места в соответствии с принципами 5S (по индивидуальным заданиям)
6		Разработка стандартизированной операционной процедуры

## 2.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ ОП.15 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
<b>Тема 1. Основные понятия и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 01- 06	
	1.Бережливое производство: понятие, цели. Формирование концепций бережливого производства. Потери: классификация, виды. 2.Основные принципы и методы бережливого производства. Система Кайдзен. Этапы внедрения бережливого производства на предприятии.	2			
<b>Тема 2. Понятие потока создания ценности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	15		
	1.Поток создания ценности. Составление карты потока создания ценности (этапы). Функции КПСЦ. Алгоритм построения КПСЦ. Анализ процессов и их характеристик по картам. Создание карты будущего состояния.	2,3			
	<b>Тематика практических занятий</b>				12
	<b>Практическая работа №1.</b> Организация потока единичных изделий				4
	<b>Практическая работа №2.</b> Поиск путей повышения производительности ПСЦ			4	
<b>Практическая работа №3.</b> Организация потока единичных изделий с учетом повышения производительности		4			
<b>Тема 3. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	16	ОК 01- 06	
	1.Понятие системы «Точно в срок». Координация производства продукции в системе «точно в срок». Понятие системы 5S: задачи, принципы, методика внедрения. Система TPM как инструмент снижения времени простоев оборудования из-за отказов и ремонта. Цели и принципы TPM. Решение проблем. Производственный анализ.	2,3			



	Стандартизированная работа. Стандарты и стандартизация в бережливом производстве. Стандартизированные операционные процедуры, регламентирование деятельности.			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Разработка требований к рабочим местам подразделения в соответствии с требованиями системы 5S (по вариантам)		4	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Оценка рабочего места в соответствии с принципами 5S (по индивидуальным заданиям)		4	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Разработка стандартизированной операционной процедуры		4	
	<b>Зачёт</b>		<b>1</b>	
		<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

*Оборудование учебного кабинета:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- компьютер;
- мультимедийный проектор.

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

*Основные источники:*

1. Авдеенко Н.О., Береславская Н.С. Бережливое производство. Основы: учеб.пособие: - М.: Market DS, 2008. – 347, [1] с. - (Рабочие нового поколения)

*Дополнительные источники:*

1. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер; Пер. с англ. – 9-е изд. – М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2014. – 400 с.
2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. – 6-е изд. – М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2014. – 568 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. Деловой портал «Управление производством» - <http://www.up-pro.ru/>.
2. Leaninf.ru [Блог о производственном менеджменте] - <http://www.leaninfo.ru/>

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется на 4 курсе обучения.

#### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

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

Контроль в оценке результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
У.1 выявлять потери в процессе профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы Промежуточная аттестация: оценка на зачёте
У.2 разрабатывать стандартизированные операционные процедуры	
У.3 проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства	
У.4 строить карты потока создания ценности	
<b>Знания:</b>	
3.1 основные понятия и принципы бережливого производства;	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на зачёте
3.2 роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста;	
3.3 понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления;	
3.4 основные инструменты бережливого производства;	
3.5 понятие потока создания ценности	

Результаты обучения (сформированные ОК)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- стремление внести элементы новизны в процесс выполнения работы в рамках освоения будущей профессии;</li> <li>- стремление расширить представление о будущей профессиональной области и профессиональной среде;</li> <li>- презентация знаний в профессиональной области на студенческих конференциях;</li> </ul>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к самоанализу, самоконтролю и самооценке;</li> <li>- анализ и контроль результатов своей деятельности;</li> <li>- комплексное решение различных профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация оценки и коррекции собственной деятельности;</li> </ul>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация стремления расширить представление о будущей профессии;</li> <li>- стремление к овладению новыми информационными технологиями;</li> <li>- нахождение различной полезной информации и готовность использовать ее для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>- выделение важной и второстепенной информации;</li> <li>- редактирование и структурирование профессиональной информации для</li> </ul>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.

	эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков командной работы на занятиях;</li> <li>- нахождение взаимопонимания с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения;</li> <li>- демонстрация готовности к конструктивному разрешению конфликтных ситуаций, способности договариваться.</li> </ul>	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических работ.

#### **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова  
Приказ № 1112 от «28 »августа 2019года



***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>40</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>45</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>54</b>



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы **по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер** и разработана на основе ФГОС СПО от 09 декабря 2016 г.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<b>Дескрипторы профессиональных компетенций</b>				
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</li> </ul>	<p>Участок для обработки сырья:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей</p> <p>рыбочистка электрическая</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности</u></p> <p><u>пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для</p>

		<p>дезинфицирующие средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- править кухонные ножи;</li> </ul> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</li> </ul>	<p>ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для</li> </ul>	<p>вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</li> </ul>		

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>видом сырья и способом его обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<p>последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</li> </ul>	<p>«поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p>
	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>(комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы правки кухонных ножей;</li> </ul>	<p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>- оформлять заказ в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>- правила оформления заявок</li> </ul>	

		<p>письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</li> <li>- осуществлять выбор сырья,</li> </ul>	<p>на склад;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>- правила снятия остатков;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<p>продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер,</p>
	<p>обработка различными методами, подготовка</p>	<p>- распознавать недоброкачественные</p>	<p>- методы обработки традиционных видов овощей,</p>	

	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>продукты;  - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  - обрабатывать овощи ручным и механическим способами;  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p>	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  - способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;  - способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол  производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая</p>
	<p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  - соблюдать правила</p>	<p>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;  - виды оборудования,</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол  производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая</p>

	<p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>утилизации непищевых отходов;  - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;  - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов  выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;  - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;  - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;  - безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	<p>сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи  <u>Расходные материалы:</u>  стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	---	--	--	---



<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>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>  веса настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки</u></p>
--	---	---	--	--

		виде.	полуфабрикатов; - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы	<u>качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик
	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования, комплектования с учетом	- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	<u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы

		ресурсосбережения		продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов
	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</li> </ul> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</li> </ul>
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> </ul>	

	<p>на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>полуфабрикатов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья,</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p>

<p>блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p> <p>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>- методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>- правила утилизации пищевых и непищевых отходов</p>	<p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка</p>	<p>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед</p>	<p>- ассортимент, назначение, правила обращения с</p>	

	<p>на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<p>упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок(деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика сцветовой маркировкой для каждой группы продуктов),подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навывнос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>осуществления кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>	<p>ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	--	---	---	---

**Дескрипторы универсальных компетенций**

<i>Шифр компетенций</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дескрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

	контекстам.	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и Последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки Результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые Источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы</p>



	деятельности.	задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	структурирования информации Формат оформления Результатов поиска информации
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной Научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	клиентами.			
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 7</b>	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.
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное Программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

				деятельности
<b>OK 10</b>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной Деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко Произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ПК 1.1. ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>18</b>	-	<b>6</b>		<b>2</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

	инструкциями и регламентами							
<b>ПК 1.2</b> <b>ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Раздел 2.</b> Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<b>24</b>	<b>16</b>	6	-	<b>6</b>		<b>2</b>
<b>ПК 1.3</b> <b>ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>58</b>	<b>26</b>	10	-	<b>30</b>	-	<b>2</b>
<b>ПК 1.4</b> <b>ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	<b>56</b>	<b>26</b>	14	-	<b>30</b>	-	

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи							
<b>ПК 1.4</b> <b>ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Учебная практика</b>	72					72	
<b>ПК 1.4</b> <b>ОК 01-07, 09,10</b>	<b>Производственная практика</b>	72					72	
	<b>Всего:</b>	<b>260</b>	<b>110</b>	48	-	72	72	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>Объем часов</b>
--	---	-------------------------	--------------------

1	2	3	
<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>50</b>	
<b>МДК 01.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для обработки овощей, рыбы и нерыбного сырья, мяса и домашней птицы	<b>1</b>	4
	<b>Практическое занятие 1</b>		<b>6</b>
	Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов рыбы и нерыбного сырья, мяса и домашней птицы. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки, картофелеочистительной машины	<b>2</b>	6
	Консультации		2
<b>Тема 1.2.</b> Требования охраны труда и пожарной безопасности	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Требования охраны труда, пожарной безопасности в общественном питании	<b>1</b>	2
	Пожарная безопасность в общественном питании	<b>1</b>	2
	<b>Практическое занятие 2</b>		<b>4</b>

	Первая помощь при несчастных случаях на производстве		4
<b>Тема 1.3.</b> Соблюдение производственной санитарии и личной гигиены	<b>Содержание</b>		2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>1</b>	2
	<b>Практическое занятие 3</b>		2
	Произвести расчеты моющих и дезинфицирующих средств. Приготовить растворы		2
	Консультации		2
<b>Тема 1.4.</b> Регламенты, стандарты, нормативно- техническая документация	<b>Содержание</b>		4
	Регламенты, стандарты используемые при обработке и подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов	<b>1</b>	2
	Нормативно-техническая документация используемая при обработке и подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов	<b>1</b>	2
	<b>Практическое занятие 4</b>		6
	Заполнение нормативно-технической документации используемой при подготовке к реализации полуфабрикатов		6
	Консультации		2
<b>Тема 1.5.</b> Виды, назначение упаковочных материалов, способы	<b>Содержание</b>		4
	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	<b>1</b>	2



хранения сырья и готовых полуфабрикатов	Правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.	<b>1</b>	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>  1. Составить таблицу: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для обработки овощей, рыбы и нерыбного сырья, мяса и домашней птицы 2. Составить таблицу: виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и готовых полуфабрикатов.		2
<b>Учебная практика раздела 1</b> <b>Виды работ</b> 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы и нерыбного сырья, мяса и домашней птицы. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. 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. 4. 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.			6
<b>Раздел 2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</b>			24
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка овощей</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	1
	Значение овощей в питании. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Характеристика	2	

	основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		1
	Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке клубнеплодов и корнеплодов. Способы минимизации отходов.		
	Кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Нормы отходов при механической кулинарной обработке капустных и луковых овощей. Способы минимизации отходов.		
	Кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих соленых огурцов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке тыквенных и томатных овощей, свежих соленых огурцов. Способы минимизации отходов.		
	Кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов. Способы минимизации отходов.		
	<b>Практическое занятие 5</b>		
Расчет количества отходов при обработке овощей в весеннее время.		1	
<b>Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	Пищевая ценность. Значение в питании. Виды рыб. Последовательность операций обработки чешуйчатой рыбы. Способы минимизации отходов. Использование рыбных пищевых отходов.		
	Последовательность операций обработки бесчешуйчатой рыбы. Способы минимизации отходов.		
	Последовательность операций обработки осетровой рыбы. Способы минимизации отходов.		

	Последовательность операций обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров		1
	<b>Практическое занятие 6</b>		<b>1</b>
	Расчет количества отходов при обработке чешуйчатой рыбы		1
	<b>Практическое занятие 7</b>		<b>1</b>
	Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом.		1
	<b>Практическое занятие 8</b>		<b>1</b>
	Обработка нерыбного водного сырья		1
	Консультации		2
<b>Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика, требования к качеству мяса		1
	Кулинарная разделка говяжьей полутуши		
	Кулинарная разделка туш мелкого скота (свинина, баранина)		1
	Пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика, требования к качеству домашней птицы		1
	Кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика		
	<b>Практическое занятие 9</b>		<b>1</b>
	Обработка говяжьей полутуши	1	

	<b>Практическое занятие 10</b>		<b>1</b>
	Обработка домашней птицы		1
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарисовать виды нарезки овощей.</li> <li>2. Составить схему обработки луковых овощей.</li> <li>3. Составить схему обработки капустных овощей.</li> <li>4. Составить схему обработки клубнеплодов.</li> <li>5. Составить схему обработки корнеплодов.</li> <li>6. Составить схему обработки грибов.</li> <li>7. Составление технологической схемы обработки рыбы.</li> <li>8. Составление презентаций по теме «Обработка мяса и мясных продуктов».</li> </ol> <p>Составление презентаций по теме «Обработка домашней птицы, дичи, кролика».</p>			<b>2</b>
<b>Учебная практика раздела 2</b>			
<b>Виды работ</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> </ol>			<b>6</b>

4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.			
<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			<b>58</b>
<b>Тема 3.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Приготовление п\ф из овощей и грибов. Правила охлаждения и заморозки нарезанных овощей и грибов. Нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей и грибов. Способы минимизации отходов.	2	2
	<b>Практическое занятие 11</b>		2
	Нарезка клубнеплодов и корнеплодов.		2
	<b>Практическое занятие 12</b>		2
	Нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Фарширование овощей	2	2
<b>Тема 3.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Приготовление натуральных полуфабрикатов: классификация, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	6
	Приготовление котлетной и кнельной массы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		6
	<b>Практическое занятие 13</b>		2

	Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы для варки и жарки основным способом		2
	<b>Практическое занятие 14</b>		2
	Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы для жаренья во фритюре		2
	<b>Практическое занятие 15</b>		2
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		2
	Консультации		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>  1. Составление технологической схемы приготовления натуральных полуфабрикатов из рыбы. 2. Составление технологической схемы приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы		2
<b>Учебная практика раздела 3</b>  <b>Виды работ</b>  1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 3. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы			30

5. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.			
6. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.			
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b>			<b>56</b>
<b>Тема 4.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов говядины</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Натуральные полуфабрикаты из говядины: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	2	4
	Рубленая и котлетная массы из мяса, полуфабрикаты из них: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	2	2
	<b>Практическое занятие 16</b>		2
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины		2
	<b>Практическое занятие 17</b>		2
	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины		2
	<b>Практическое занятие 18</b>		2
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины		2
	<b>Практическое занятие 19</b>		2
	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы из говядины		2
<b>Практическое занятие 20</b>		2	

	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы		2
<b>Тема 4.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из свинины и баранины</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Натуральные полуфабрикаты из баранины и свинины: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	2	2
<b>Тема 4.3. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству	2	2
	<b>Практическое занятие 21</b>		2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы		2
	<b>Практическое занятие 22</b>		2
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из птицы		2
	Консультации		2
<b>Учебная практика раздела 4</b>			<b>30</b>
<b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>2. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>3. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>4. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять</li> </ol>			



<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</li> <li>2. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых полуфабрикатов..</li> <li>3. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</li> <li>4. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</li> <li>5. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества рыбы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</li> <li>6. Отработка практических навыков при приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</li> <li>7. Отработка практических навыков при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для отварного мяса. Требование к качеству полуфабриката.</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для жареного мяса. Требование к качеству полуфабриката.</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для тушеного мяса. Требование к качеству полуфабриката.</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для запеченных блюд из мяса. Требование к качеству полуфабриката.</li> <li>12. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требование к качеству полуфабрикатов.</li> <li>13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требование к качеству полуфабрикатов.</li> <li>14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к</li> </ol>	<p>72</p>

безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. 17. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.	
	<b>260</b>

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочие места по количеству обучающихся - 12

Комплект бланков технологических карт;

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), тяпка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

#### **Основные источники (печатные):**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

#### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню
2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg
3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

##### 4.1. Текущая оценка

Проводится согласно планам, разработанным по следующей форме:

<i>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Критерии оценки</i>
ПК 1.1.	<p><b>Знания</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной(самостоятельно й) 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>

	<p>обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.          Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.          Требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.          Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.          Способы правки кухонных ножей</p>		<p>правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><i>Умения</i>          Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.          Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>



	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p>(самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене квалификационном по ПМ</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ит.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ит.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---	--

	Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты		
	<p><i>Действия</i></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>		
ПК 1.1-1.4	<p><i>Знания:</i></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки весоизмерительного</p>	<p><b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b><i>Промежуточная</i></b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>оборудования.  Правила приема продуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов  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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p>	<p><b>аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов, тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене квалификационном по ПМ</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	--	--

	<p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. соответствие требованиям</p> <p>Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>		
	<p><i>Умения:</i> Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий ит.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сыря</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сыря.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сыря, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сыря, неиспользованного сыря и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сыря и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой</p>	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене квалификационном по ПМ</p>	<p>последовательностей действий ит.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>продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p>		
--	---	--	--

	<p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене квалификационном по ПМ</p>	

### 5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г. Полеваева  
Приказ № 1112 от «28 »августа 2019года



***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.



Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:  
Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	28
5.ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	29

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер** № 1569 от 09 декабря 2016г.

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД):

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и ОК:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## Спецификация ПК

Формируемые компетенции	Название раздела			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<b>Дескрипторы профессиональных компетенций</b>				
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие</p>	<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;</p>	<p>Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,</p>

	<p>средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - 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;</p>	<p>термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка»,</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его</p>	

	<p>весоизмерительных приборов</p>	<p>обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>- 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; - способы правки кухонных ножей;</p>	<p>ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбчистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>		
	<p>подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила</p>	

		<p>электронного документооборота;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с</li> </ul>	<p>эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила снятия остатков;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	- 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	Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы,	- распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и	- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней	



	<p>нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>бланширования сырья, пищевых продуктов;  - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;  - обрабатывать овощи ручным и механическим способами;  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p>	<p>птицы, дичи;  - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  - способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;  - способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  - санитарно- гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>	<p>термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стол  производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка»,</p>
	<p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>хранение обработанных</p>	<p>-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;  - соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  - выбирать, рационально</p>	<p>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;  - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	<p>маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка»,</p>

	овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки		ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Участок для приготовления полуфабрикатов: <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>ароматических веществ;  - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;  - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>	<p>- 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы приготовления полуфабрикатов;  - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  <u>Механическое оборудование:</u>  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,</p>
	<p>порционирование (комплектование),</p>	<p>- проверять качество готовых полуфабрикатов</p>	<p>- ассортимент, назначение, правила обращения с</p>	

	упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<p>перед упаковкой, комплектованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<p>упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная, сито, лопатки (металлические),</p>
	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>тупка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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</li> </ul>	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>          весы настольные электронные.          Холодильное оборудование:          шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  <u>Механическое оборудование:</u>          блендер (ручной</p>

		<p>нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>- правила утилизации пищевых и непищевых отходов</li> </ul>	<p>с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер</p> <p><u>электрический Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> </ul>	<p>термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u></p>

		<p>упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p><u>кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок(деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика сцветовой маркировкой для каждой группы продуктов),подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на</li> </ul>	<p>маркировкой для каждой группы продуктов),подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для</p>



		помощь в выборе; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;	пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
<b>Дескрипторы универсальных компетенций</b>				
<i>Шифр компетенций</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана	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. Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный	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

		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.	план; Оценивать результат и Последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач Порядок оценки Результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления Результатов поиска информации
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное	Использование актуальной нормативно-	Определять актуальность нормативно- правовой	Содержание актуальной нормативно- правовой

	профессиональное и личностное развитие.	правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной Научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Соблюдение правил Экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать	Соблюдать нормы Экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы

	чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережение на рабочем месте	(специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное Программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной Деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко Произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов

			знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности
--	--	--	---	---------------------------------

## **1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар»

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- 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, готовить полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 часа.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам	
ПК 1.1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Практические занятия	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6	
ПК 1.2				Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и грибов	18	
ПК 1.3						Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья
ПК 1.4						Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи
				Тема 3.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов	18	
				Тема 3.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы		
				Тема 4.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов говядины	24	
				Тема 4.3. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи		
				<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	
				<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>	

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>
<i>Тема 1.1</i> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1. 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.	<b>6</b>
<i>Тема 2.1.</i> Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	<b>6</b>
<i>Тема 2.2.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья	<b>Содержание</b> 1. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлой и плоской формы).	<b>6</b>
<i>Тема 2.3.</i> Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<b>Содержание</b> 1. Размораживание, обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы.	<b>6</b>
<i>Тема 3.1.</i> Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов	<b>6</b>
<i>Тема 3.2.</i> Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b> 1. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой,	<b>12</b>



	целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
Тема 4.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов говядины	<b>Содержание</b>	
	1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	<b>18</b>
	2. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Тема 4.3. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи	1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	<b>6</b>
	2. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

##### **Оснащение:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 12

Комплект бланков технологических карт;

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, машина для вакуумной упаковки.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), таялка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям:	<b>Текущий контроль</b> учебно-производственные работы  <i>Методы текущего контроля и оценки:</i> ✓ наблюдение за выполнением заданий на учебной практике; ✓ экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	<b>Промежуточная аттестация:</b> ➤ Дифференцированный зачет
- выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	<i>Методы промежуточного контроля и оценки:</i> Оценка результатов освоения программы, уровня сформированности профессиональных компетенций и соотнесение этого уровня с требованиями квалификационных характеристик по профессии в ходе выполнения практической проверочной работы

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа учебной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:  
Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	28
5.ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	29

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и ОК:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке



## Спецификация ПК

Формируемые компетенции	Название раздела			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<b>Дескрипторы профессиональных компетенций</b>				
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные</li> </ul>	<p>Участок для обработки сырья:  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>            весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>            шкаф холодильный,  <u>Механическое оборудование:</u>            процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей            рыбочистка электрическая  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u>            нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,</p>

		<p>средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- править кухонные ножи;</li> </ul> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</li> </ul>	<p>методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> </ul> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования,</li> </ul>	<p>термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение оборудования,</li> </ul>	

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей;</p>	<p>для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбчистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>		
	<p>подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила снятия остатков;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов</li> </ul>	
--	--	---	---	--

		- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	- 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	Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.
	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов,	- распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;	- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - способы сокращения потерь	

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</li> <li>- обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</li> </ul>	<p>сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>- санитарно- гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</li> </ul>	<p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса, мусат для заточки ножей, пинцет рыбчистка ручная;</p>
	<p>утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>хранение обработанных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</li> <li>- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</li> <li>- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</li> </ul>	

	овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки		корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной	Участок для приготовления полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u>

<p>изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>числе региональных</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;  - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы приготовления полуфабрикатов;  - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  - правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>	<p><u>оборудование:</u>  шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.  <u>Механическое оборудование:</u>  блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая  <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых</u></p>
	<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p>	<p>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;  - техника</p>	<p><u>продуктов:</u>  нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  машина посудомоечная.</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбчистка ручная, сито, лопатки (металлические), таялка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка»,</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> </ul>	

		<p>реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с</li> </ul>	

		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p> <p>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>- методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения</p>	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод</p>

		<p>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>- правила утилизации пищевых и непищевых отходов</p>	<p>универсальный с механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок(деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика цветовой</p>
Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<p>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>- применять различные техники, порционирования,</p>	<p>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- правила заполнения этикеток;</p> <p>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных</p>		

	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>	<p>маркировкой для каждой группы (продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p><i>Дескрипторы универсальных компетенций</i></p>				

<i>Шифр компетенций</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение 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.	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. 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).	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

<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления Результатов поиска информации
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной Научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и	Участие в деловом общении для эффективного решения	Организовывать работу коллектива	Психология коллектива Психология личности

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач Планирование профессиональной деятельность	и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 7</b>	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.
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное Программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в



		деятельности		профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной Деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко Произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

### **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар»

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен уметь:

- 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, приготавливать полуфабрикаты, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики –72 часа.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>72</b>	Практическая работа на предприятиях	Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и грибов	<b>12</b>
Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья					
Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи					
Тема 3.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов				<b>24</b>	
Тема 3.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы					
Тема 4.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов говядины				<b>36</b>	
Тема 4.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из свинины и баранины					
Тема 4.3. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из домашней птицы, дичи					
				<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание занятий	Объем часов
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
<i>Тема 2.1.</i> Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.</p>	<b>4</b>
<i>Тема 2.2.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности рыбы. Последовательность операций обработки бесчешуйчатой рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы.</p> <p>2. Отработка практических навыков по обработке осетровой рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы.</p> <p>3. Отработка практических навыков по обработке крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки нерыбного сырья.</p>	<b>4</b>
<i>Тема 2.3.</i> Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отработка практических навыков при кулинарной разделке говяжьей полутуши. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки мяса говядины.</p> <p>2. Отработка практических навыков при кулинарной разделке туш мелкого скота (свинина, баранина). Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки туш мелкого скота (свинина, баранина).</p>	<b>4</b>

	3. Отработка практических навыков при кулинарной обработке домашней птицы, дичи. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки птицы и дичи.	
Тема 3.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	
	1. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	<b>12</b>
	2. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых полуфабрикатов..	
	3. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении полуфабрикатов для блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	
4. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
Тема 3.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества рыбы. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	
	2. Отработка практических навыков при приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
	3. Отработка практических навыков при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы	
Тема 4.1. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов говядины	<b>Содержание</b>	
	1. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для отварного мяса. Требование к качеству полуфабриката.	<b>12</b>

	2. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для жареного мяса. Требование к качеству полуфабриката.	
	3. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для тушеного мяса. Требование к качеству полуфабриката.	
	4. Отработка практических навыков приготовления полуфабриката для запеченных блюд из мяса. Требование к качеству полуфабриката.	
	5. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требование к качеству полуфабрикатов.	
	6. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требование к качеству полуфабрикатов.	
Тема 4.2. Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из свинины и баранины	<b>Содержание</b>	
	1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	<b>18</b>
	2. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	
	1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.	<b>12</b>
	2. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях общественного питания, после окончания теоретического обучения и проведения рассредоточенной учебной практики по профессиональным модулям ПМ.01.

Оборудование и техническое оснащение кулинарного цеха зависит от предприятия на котором обучающиеся проходят производственную практику.

##### **Оснащение:**

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), таялка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения закреплённые за группой и наставники на производстве согласно приказа о принятии на практику.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При освоении программы производственной практики оценкой результатов и формами контроля являются проведение текущего контроля, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится закреплённым руководителем практики и мастером производственного обучения в процессе работы при прохождении производственной практики.

Промежуточная аттестация по освоению тем производственной практики проводится в форме экзамена квалификационного и отчета по практике, с обязательным учетом мнения работодателя и оценочных листах обучающегося.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям:	<b>Текущий контроль:</b> <u>Руководитель практики:</u> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	<u>Руководитель практики от предприятия:</u> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте
- выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.	– Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	- экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий  <b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> - экзамен квалификационный  <i>Методы промежуточного контроля и оценки:</i>  - экспертное оценивание защиты отчета по практике



## ***5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП***

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова  
Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>55</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>69</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>75</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПОП</b>	<b>122</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569).

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 0.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 0.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 0.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 0.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 0.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 0.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 0.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 0.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 0.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### ***1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля***

Всего часов: **568**

Из них на освоение МДК : **172 часа**

на практики учебную **144** часа и производственную **252** часа

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Д 2.1.1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>У 2.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.                      У 2.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.                      У 2.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.                      У 2.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.                      У 2.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.                      У 2.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>32.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.                      32.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.                      32.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.                      32.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала.                      32.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.                      32.1.1.6. Правила утилизации отходов.</p>

		<p>У 2.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 2.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	
Д 2.1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>У 2.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>З 2.1.2.1. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
Д 2.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>У 2.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 2.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 2.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.3.3. Способы и правила</p>	



			<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3 2.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	рекомендаций по улучшению плана.		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p>

деятельности.	реализации профессиональной деятельности	Использовать современное программное обеспечение.	деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Д 2.2.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.2.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.2.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.2.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	З 2.2.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.2.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. З 2.2.1.3 Ассортимент, характеристика

		<p>У 2.2.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.2.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.2.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.2.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов.</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.2.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.2.2 Приготовление бульонов, отваров.</p>	<p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров учетом типа питания.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты.</p> <p>У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.5 Определять степень готовности бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.6 Доводить бульоны, отвары до вкуса.</p>	<p>З 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов.</p> <p>З 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.2.5 Ассортимент, характеристика,</p>

		<p>У 2.3.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров.	<p>У 2.3.3.1 Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>У 2.3.3.2 Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны</p>	<p>З 2.3.3.1 Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.</p> <p>З 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления</p>

		<p>и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.3.3.3 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</p> <p>разогреть бульоны и отвары</p>	<p>бульонов, отваров для подачи.</p> <p>З 2.3.3.2 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.3 Температура подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.4 Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.5 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.6 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Д 2.3.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>У 2.3.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.3.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.3.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.3.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.3.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>З 2.3.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.3.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов.</p> <p>З 2.3.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.3.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.3.1.5Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления супов.</p> <p>У 2.3.1.6Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов.</p>	
	<p>Д 2.3.2 Приготовление бульонов, отваров, горячих и холодных и супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.3.2.1Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.3.2.3Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.2.5Определять степень готовности супов.</p> <p>У 2.3.2.6Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.3.2.7Владеть</p>	<p>З 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>З 2.3.2.3Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.1.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

		<p>техниками, приемами приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	<p>У 2.3.3.1 Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.3.3.2 Поддерживать температуру</p>	<p>З 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>З 2.3.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка,</p>



		<p>подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>У 2.3.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.3.3.4 Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.3.3.5 Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.3.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.3.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.3.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.3.3.3 Методы сервировки подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.3.3.4 Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.3.5 Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.3.6 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.3.7 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p>
--	--	--	---

	<p>Д 2.3.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.3.4.1 Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.2 Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  У 2.3.4.4 Владеть профессиональной терминологией.  У 2.3.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.  У 2.3.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>З 2.3.4.1 Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  З 2.3.4.2 Правила общения с потребителями.  З 2.3.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>

	<p>плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	руководством, клиентами.	деятельности.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Д 2.4.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных	У 2.4.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	З 2.4.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

<p>горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ингредиентов.</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.4.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.4.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.4.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.  У 2.4.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.4.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления соусов.  У 2.4.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</p>	<p>взаимозаменяемости.  З 2.4.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов.  З 2.4.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 2.4.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.4.2 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.4.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 2.4.2.2 Рационально использовать</p>	<p>З 2.4.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  З 2.4.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.  З 2.4.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>У 2.4.2.3.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.4.2.4Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>У 2.4.2.5Определять степень готовности соусов.</p> <p>У 2.4.2.6Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.4.2.7Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>У 2.4.2.8Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.4.2.9Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.4.2.10Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.4.2.11Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>технологического оборудования, производственного.</p>
--	--	--

		инструменты, посуду.	
Д 2.4.3 Хранение, отпуск горячих соусов	<p>У 2.4.3.1 Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>У 2.4.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>У 2.4.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.4 Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.4.3.5 Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.4.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.4.3.6 Разогреть охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.4.3.1 Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>З 2.4.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.3 Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.4 Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.5 Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>З 2.4.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>З 2.4.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.8 Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p>	
Д 2.4.4 Ведение расчетов	У 2.4.4.1 Рассчитывать стоимость	З 2.4.4.1 Ассортимент и цены на горячие	

	с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	горячих соусов. У 2.4.4.2 Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. У 2.4.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.4.4.4 Владеть профессиональной терминологией. У 2.4.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. У 2.4.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	соусы. З 2.4.4.2 Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. З 2.4.4.3 Правила общения с потребителями. З 2.4.4.4 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом	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.



	<p>шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>

руководством, клиентами.	профессиональной деятельности.		
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	Д 2.5.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных	У 2.5.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	З 2.5.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ингредиентов.</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.5.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.5.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.5.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.  У 2.5.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.5.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  У 2.5.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>взаимозаменяемости.  З 2.5.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  З 2.5.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 2.5.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.5.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных</p>	<p>У 2.5.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>З 2.5.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>

	<p>изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.5.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.5.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.5.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.5 Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.6 Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.5.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.8 Подбирать соусы.</p> <p>У 2.5.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в</p>	<p>бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.5.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.5.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>.</p>
--	--	--	---

		<p>процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.5.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.5.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.5.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Д 2.5.3 Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>У 2.5.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.5.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>У 2.5.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять</p>	<p>З 2.5.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>З 2.5.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного</p>

		<p>горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.4Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.5.3.5Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.5.3.6Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.3.7Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.8Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.4 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.5 Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>З 2.5.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	---

		вынос и для транспортирования макаронных изделий.	
	Д 2.5.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.5.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.5.3.4 Владеть профессиональной терминологией. У 2.5.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	З 2.5.4.1 Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. З 2.5.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.5.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности	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.	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.

	<p>в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации.</p>



	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.		
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

		планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Д 2.6.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.6.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.6.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.6.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.6.1.3 Вешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. У 2.6.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 2.6.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. У 2.6.1.6 Оформлять заявки на	З 2.6.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.6.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. З 2.6.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.6.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
Д 2.6.2 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	У 2.6.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. У 2.6.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. У 2.6.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. У 2.6.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. У 2.6.2.5 Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки. У 2.6.2.6 Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции. У 2.6.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. У 2.6.2.8 Подбирать, соусы,	З 2.6.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. З 2.6.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. З 2.6.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря. З 2.6.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. З 2.6.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	

		<p>элементы оформления.</p> <p>У 2.6.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.6.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.6.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.6.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p>	
	Д 2.6.3 Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	<p>У 2.6.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.6.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p>	<p>З 2.6.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>З 2.6.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра,</p>

		<p>У 2.6.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.4 Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.6.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.6.3.6 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p>	<p>муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.4 Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.5 Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Д 2.6.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p>У 2.6.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.6.4.3 Владеть профессиональной</p>	<p>З 2.6.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>З 2.6.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.6.4.3 Техника общения,</p>

	прилавка/раздачи.	терминологией. У 2.6.4.4Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ориентированная на потребителя
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по	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.

	улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>

	профессиональной деятельности	программное обеспечение.	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b><i>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i></b>			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Д 2.7.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.7.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.7.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.7.1.3 Выбирать,	З 2.7.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного



		<p>подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.7.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.7.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>ассортимента.</p> <p>З 2.7.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.7.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.7.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>У 2.7.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p>З 2.7.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.7.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных</p>

	<p>особенностей заказа.</p> <p>У 2.7.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.7.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.7.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.7.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.7.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.7.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.7.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--

		<p>сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.7.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Д 2.7.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>У 2.7.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.7.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>У 2.7.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p>	<p>З 2.7.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи.</p> <p>З 2.7.23.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.7.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.7.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>

		<p>У 2.7.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.7.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.7.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.7.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Д 2.7.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.7.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.7.4.3 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.7.4.4 Консультировать</p>	<p>З 2.7.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.7.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.4.5 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

	реализации профессиональной деятельности	Использовать современное программное обеспечение.	деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Д 2.8.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.8.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.8.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.	З 2.8.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и

		<p>У 2.8.1.3Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.8.1.3Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.8.1.4Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.8.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.6Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>З 2.8.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.8.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.8.2Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<p>У 2.8.2.1Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</p>	<p>З 2.8.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных,</p>



	ассортимента.	<p>используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.8.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.8.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.8.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.8.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.8.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.8.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.8.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	---------------	---	--

		<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.8.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.8.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Д 2.8.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<p>У 2.8.23.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.8.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>У 2.8.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных</p>	<p>З 2.8.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>З 2.8.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных</p>

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.8.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.8.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.8.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней</p>	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.8.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	---

		птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции. У 2.8.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.	
	Д 2.8.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.8.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. У 2.8.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. У 2.8.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.8.4.4 Владеть профессиональной терминологией. У 2.8.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. У 2.8.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	З 2.8.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. З 2.8.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.8.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной	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.

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.          Оценка рисков на каждом шагу.          Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.          Определять необходимые источники информации.          Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.          Приемы структурирования информации.          Формат оформления результатов поиска</p>

	<p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</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><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к</p>

	<p>профессиональные темы.</p>	<p>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>описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.          Особенности произношения.          Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	-------------------------------	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.				Практики	
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)		учебная, часов	Производственная часов, (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1. ОК 01.,02., 04., 09., 10.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	50	42	16	-	6		2
ПК 2.1., 2.2, 2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и	44	24	12		18		2

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций



	<i>подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</i>							
<i>ПК 2.1., 2.2, 2.4. ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</i>	<i>18</i>	<i>12</i>	<i>4</i>		<i>6</i>		
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</i>	<i>36</i>	<i>18</i>	<i>6</i>		<i>18</i>		
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>	<i>38</i>	<i>14</i>	<i>10</i>		<i>24</i>		
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных</i>	<i>54</i>	<i>22</i>	<i>12</i>		<i>30</i>		<i>2</i>

	<i>изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>							
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8. ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</i>	76	34	18		42		
<i>ПК 2.1- 2.8 ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Учебная практика</i>	144					144	
<i>ПК 2.1- 2.8 ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>	<i>Производственная практика</i>	252					252	
	<b>Всего:</b>	<b>568</b>	<b>166</b>	<b>78</b>		<b>144</b>	<b>252</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		50	ПК 2.1. ОК 01., 02., 04., 09., 10.
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		44	
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.		
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	4
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Подбор инвентаря и оборудования для приготовления супов.	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов.	4	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>4</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подбор инвентаря и оборудования для приготовления соусов.	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Организация рабочего места повара по приготовлению соусов (схема)	<b>2</b>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>6</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Подбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		4	
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела при изучении раздела 1.</b> Составление технологических карт		2	
	<b>Консультации</b>		6	
<b>Учебная практика по разделу 1</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка и организация рабочего места: оборудование, инвентарь, ТБ. 2. Подготовка сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.			6	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</b>			44	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК.01,02,04,09,10.
<b>МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			26	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, подача и хранение бульонов и отваров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	2	
	1. Значение, классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Порционирование, подача и хранение готовых бульонов и отваров.	2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление, подача и хранение заправочных супов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	4	
	1. Характеристика заправочных супов. Общие правила варки заправочных супов. Приготовление, подача и хранение щей, борщей. Требования к качеству.	2		
	2. Приготовление подача и хранение рассольников и солянок. Требования к качеству. Приготовление подача и хранение супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству.	2		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		4	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчёт рецептур заправочных супов.		2	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление и подача заправочных супов.		2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подача и хранение супов-пюре.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	2	
	1. Характеристика супов-пюре. Общие правила варки заправочных супов.	2		
	2. Приготовление, подача и хранение супов-пюре. Требования к качеству.	2		

	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление и подача супов-пюре.		2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление, подача и хранение молочных и сладких супов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>УО</b>	
	Характеристика супов. Приготовление, подача и хранение молочных и сладких супов. Требования к качеству.		2	2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчёт рецептур молочных и сладких супов.			2
	<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление и подача молочных сладких супов.			2
<b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление, подача и хранение региональных, диетических, вегетарианских супов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>УО</b>	
	Характеристика супов. Приготовление, подача и хранение региональных, диетических, вегетарианских супов. Требования к качеству.		2	2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			2
	<b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление и подача региональных, диетических, вегетарианских супов.			2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела при изучении раздела 2.</b> Разработка технологических карт.			2	
<b>Учебная практика раздела 2</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. 2.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента 3.Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента			18	
<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.			18	<i>ПК 2.1., 2.2, 2.4.</i> <i>ОК 01.,02., 04., 09., 10.</i>
<b>МДК. 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			12	
<b>Тема 3.1</b> <b>Приготовление полуфабрикатов для соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>УО</b>	4
	1. Значение и классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов.		2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Приготовление,</b>	1. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соуса красного и его производных. Требования к качеству.		2	

<i>кулинарное назначение и хранение соусов на муке.</i>	2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соуса белого и его производных. Требования к качеству.	2			
	3. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соусов сметанных, грибных и молочных. Требования к качеству.	2			
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>				<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчёт рецептур соусов на муке. Приготовление соусов на муке.				4
<b>Тема 3.3</b> <i>Приготовление, кулинарное назначение и хранение яично-масляных соусов, сладких соусов и соусов на сливках.</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>2</b>		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения яично-масляных соусов и соусов на сливках. Требования к качеству.	2			
	2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения сладких соусов. Требования к качеству.	2			
<b>Консультации</b>			<b>2</b>		
<b>Учебная практика раздела 3</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления соусов. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.			<b>6</b>		
<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.			<b>36</b>	<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</i>	
<b>МДК. 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			<b>18</b>	<i>ОК 01., 02., 04., 09., 10.</i>	
<b>Тема 4.1</b> <i>Приготовление, подача и хранение блюд и гарниров из овощей и грибов.</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>6</b>		
	1. Приготовление, подача отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2			
	2. Приготовление, подача жареных блюд и гарниров из овощей. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2			
	3. Приготовление, подача тушёных и запечённых блюд и гарниров из овощей. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2			

	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей.		2	
<b>Тема 4.2</b> <b>Приготовление, подача и хранение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>4</b>	
	1. Правила варки и подачи каш различных консистенций. Приготовление и подача блюд из каш. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	2. Правила варки и подачи бобовых. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	3. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
<b>Практическое занятие 15.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			4	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Учебная практика раздела 4</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка качества, соответствие и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента			<b>18</b>	
<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.			<b>38</b>	<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</i>
<b>МДК. 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			<b>14</b>	<i>ОК 01., 02., 04., 09., 10.</i>
<b>Тема 5.1</b> <b>Приготовление, подача и хранение блюд из яиц</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>2</b>	
	1. Приготовление, подача блюд из яиц Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		



<i>творога и сыра.</i>	2. Приготовление, подача блюд из творога и сыра. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2			
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие 16.</b> Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов.		2		
	<b>Практическое занятие 17.</b> Приготовление блюд из яиц, творога и сыра.		4		
<b>Тема 5.2</b> <i>Приготовление, подача и хранение блюд из муки.</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>			
	1. Приготовление блюд из муки. Требования к качеству.	2	2		
	2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2			
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>		
<b>Практическое занятие 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки.		4			
<b>Учебная практика раздела 5</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка качества, соответствие и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц разнообразного ассортимента 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога разнообразного ассортимента 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра разнообразного ассортимента 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки разнообразного ассортимента				24	
<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			54	<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7</i>	
<b>МДК. 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			24	<i>ОК 01., 02., 04., 09., 10.</i>	
<b>Тема 6.1</b> <i>Характеристика рыбы и нерыбного водного</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>			
	1. Характеристика сырья. Значение и классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2		

<i>сырья.</i>				
<b>Тема 6.2</b> <b>Приготовление, подача и хранение блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>6</b>	
	1. Приготовление, подача блюд из отварной и припущенной рыбы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	2. Приготовление, подача блюд из жареной рыбы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	3. Приготовление, подача блюд из тушёной рыбы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	4. Приготовление, подача блюд из запечённой рыбы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	5. Приготовление, подача блюд из рыбной котлетной массы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>			<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 19.</b> Расчёт рецептур и цен блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2		
	<b>Практическое занятие 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	2		
<b>Практическое занятие 21.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запечённой рыбы.	4			
<b>Практическое занятие 22.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	4			
<b>Консультации</b>	<b>2</b>			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела при изучении раздела 6.</b> Составление технологических карт		<b>2</b>		
<b>Учебная практика раздела 6</b> <b>Виды работ</b> 1.Оценка качества, соответствие и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и		<b>30</b>		

закусок из рыбы разнообразного ассортимента			
3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		<b>76</b>	<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8.</i>
<b>МДК. 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		<b>34</b>	<i>ОК 01., 02., 04., 09., 10.</i>
<b>Тема 7.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов.	2	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2	
<b>Тема 7.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>	<b>УО</b>	<b>14</b>
	1. Приготовление, подача блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	2. Приготовление, подача блюд из мяса жареного крупным куском. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	3. Приготовление, подача блюд из мяса жареного порционными кусками. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	4. Приготовление, подача блюд из мяса жареного мелкими кусками. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	5. Приготовление, подача тушёных мясных блюд. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	6. Приготовление, подача запечённых мясных блюд. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	7. Приготовление, подача блюд из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	8. Приготовление, подача блюд из мясной котлетной массы. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
9. Приготовление, подача отварных блюд из домашней птицы дичи и кролика.	2		

	Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.		
	10. Приготовление, подача тушёных блюд из домашней птицы дичи и кролика. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	11. Приготовление, подача жареных блюд из домашней птицы дичи и кролика. Условия и сроки хранения блюд. Требования к качеству.	2	
	12. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Методы сервировки и подачи.	2	
	13. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		<b>18</b>
	<b>Практическое занятие 23.</b> Расчёт рецептур и цен блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		2
	<b>Практическое занятие 24</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного и жареного мяса.		4
	<b>Практическое занятие 25.</b> Приготовление, оформление и отпуск тушёных и запечённых мясных блюд.		4
	<b>Практическое занятие 26.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной домашней птицы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушёной домашней птицы.		4
	<b>Практическое занятие 27.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленых мясных масс.		4
<b>Учебная практика раздела 7</b>			
<b>Виды работ</b>			
1. Оценка качества, соответствие и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд.			<b>42</b>
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса разнообразного ассортимента.			
3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента.			
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней дичи разнообразного ассортимента.			
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и			

закусок из дичи разнообразного ассортимента. 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика разнообразного ассортимента.		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Подготовка и уборка рабочего места; выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов 4. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции 5. Ведение расчетов с потребителями.	252	
<b>Всего</b>	<b>568</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства; мастерской Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:* весы настольные электронные;

*тепловое оборудование:* пароконвектомат; конвекционная печь; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плиты электрические; фритюрница; гриль электрический; плита wok; гриль – саламандр; электроблиница; электромармиты; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); диспансер для подогрева тарелок; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; газовая горелка (для карамелизации);

*холодильное оборудование:* шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; охлаждаемый прилавок-витрина; стол холодильный с охлаждаемой горкой;

*механическое оборудование:* тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка; сифон; набор инструментов для карвинга; *оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:* машина для вакуумной упаковки; овоскоп; нитраттестер;

*оборудование для мытья посуды:* машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:* стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, синяя, зеленая, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа (конусообразное сито); лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; щипцы кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда:* набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л; сковорода; гриль сковорода;

*расходные материалы:* стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата; шпагат; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации:* тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

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

##### **Основные источники (печатные):**

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). 33

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерстватруда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:  
Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:  
Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.



**(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**Дополнительные источники:**

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль *ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы *ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности).

Учебная, производственная (по профилю специальности) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуются в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25%.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	3 2.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. 3 2.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 3 2.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. 3 2.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала. 3 2.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. 3 2.1.1.6. Правила утилизации отходов. 3 2.1.2.1. Организация работ по	<i>Тестирование</i> <i>Собеседование</i> <i>экзамен</i>	75% <i>правильных ответов</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i>

	<p>приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3 2.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3 2.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3 2.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  3 2.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3 2.1.3.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3 2.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>У 2.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,</p>	<p><i>Лабораторная работа</i>  <i>Практическая работа</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i>  <i>Оценка процесса</i></p>

	<p>инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 2.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>У 2.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 2.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 2.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>У 2.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p><i>Оценка результатов</i></p>
--	---	--	----------------------------------

	<p>У 2.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>У 2.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p>Д 2.1.1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Д 2.1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Д 2.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	изделий, закусок.		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<p>3 2.2.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>3 2.2.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>3 2.2.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>3 2.2.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Собеседование</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>	<p>75% <i>правильных ответов</i></p> <p><i>Оценка процесса</i></p> <p><i>Оценка результатов</i></p>



	<p>3 2.3.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>3 2.3.3.1 Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.</p> <p>3 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</p> <p>3 2.3.3.2 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.3.3 Температура подачи бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.3.4 Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.3.5 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>3 2.3.3.6 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p>		
	<p>У 2.2.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.2.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p>	<p><i>Лабораторная работа</i>  <i>Практическая работа</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i>  <i>Оценка процесса</i>  <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>У 2.2.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.2.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.2.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.2.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.2.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов.</p> <p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров учетом типа питания.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты.</p> <p>У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.5 Определять степень готовности бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.6 Доводить бульоны, отвары до вкуса.</p>		
--	---	--	--

	<p>У 2.3.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.3.3.1 Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>У 2.3.3.2 Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.3.3.3 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные</p>		
--	--	--	--

	бульоны и отвары; разогреть бульоны и отвары.		
	Д 2.2.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Д 2.2.2 Приготовление бульонов, отваров. Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров.	<i>Практическая работа</i> <i>Виды работ на практике</i> <i>Экзамен квалификационный</i>	<i>Экспертное наблюдение</i>
<b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации разнообразного ассортимента. супов	З 2.3.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.3.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов. З 2.3.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.3.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. З 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. З 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих супов. З 2.3.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	<i>Тестирование</i> <i>Собеседование</i> <i>Экзамен</i>	<i>75% правильных ответов</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>3 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.3.1.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>3 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>3 2.3.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.3.3.3 Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.3.3.4 Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.3.5 Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>3 2.3.3.6 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p>		
--	---	--	--

	<p>З 2.3.3.7 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток.</p> <p>З 2.3.4.1 Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.</p> <p>З 2.3.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.3.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
	<p>У 2.3.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.3.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.3.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.3.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.3.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.3.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления супов.</p> <p>У 2.3.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i>  <i>Оценка процесса</i>  <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>необходимые для приготовления супов.</p> <p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.2.5 Определять степень готовности супов.</p> <p>У 2.3.2.6 Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.3.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>		
--	---	--	--

	<p>процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.3.3.1 Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.3.3.2 Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>У 2.3.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.3.3.4 Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). У 2.3.3.5 Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности</p>		
--	---	--	--



	<p>пищевых продуктов.</p> <p>У 2.3.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.3.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.3.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p> <p>У 2.3.4.1 Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.4.2 Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.3.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.3.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>У 2.3.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p>Д 2.3.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.3.2 Приготовление бульонов, отваров, горячих и холодных и супов</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Д 2.3.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>			
<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>З 2.4.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.4.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов.</p> <p>З 2.4.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.4.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.4.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.4.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>З 2.4.2.3 Виды, назначение и правила</p>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Собеседование</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>	<p>75% <i>правильных ответов</i></p> <p><i>Оценка процесса</i></p> <p><i>Оценка результатов</i></p>

	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного.</p> <p>3 2.4.3.1 Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>3 2.4.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.4.3.3 Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>3 2.4.3.4 Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.4.3.5 Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>3 2.4.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>3 2.4.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>3 2.4.3.8 Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p> <p>3 2.4.4.1 Ассортимент и цены на горячие соусы.</p> <p>3 2.4.4.2 Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>3 2.4.4.3 Правила общения с потребителями.</p>		
--	--	--	--

	<p>3 2.4.4.4 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
	<p>У 2.4.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.4.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.4.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.4.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.4.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.4.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления соусов.</p> <p>У 2.4.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</p> <p>У 2.4.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i>  <i>Оценка процесса</i>  <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.4.2.2 Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>У 2.4.2.3.Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.4.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>У 2.4.2.5 Определять степень готовности соусов.</p> <p>У 2.4.2.6 Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.4.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>У 2.4.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.4.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.4.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.4.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный</p>		
--	--	--	--

	<p>инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.4.3.1 Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>У 2.4.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>У 2.4.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.4 Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.4.3.5 Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.4.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.4.3.6 Разогреть охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p> <p>У 2.4.4.1 Рассчитывать стоимость горячих соусов.</p>		
--	---	--	--

	<p>У 2.4.4.2 Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.</p> <p>У 2.4.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.4.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.4.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.</p> <p>У 2.4.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p>Д 2.4.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.4.2 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.4.3 Хранение, отпуск горячих соусов.</p> <p>Д 2.4.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><i>Практическая работа</i></p> <p><i>Виды работ на практике</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>
<p><b><i>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</i></b></p>			
<p><b><i>ПК 2.5</i></b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>З 2.5.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.5.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Собеседование</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>	<p><i>75% правильных ответов</i></p> <p><i>Оценка процесса</i></p> <p><i>Оценка результатов</i></p>

<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>3 2.5.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>3 2.5.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.5.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>3 2.5.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.5.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей,</p>		
---	---	--	--



	<p>приправ, специй.</p> <p>3 2.5.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>3 2.5.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.5.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.3.4 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.5.3.5 Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>3 2.5.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и</p>		
--	---	--	--

	<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p> <p>3 2.5.4.1 Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>3 2.5.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
	<p>У 2.5.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.5.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.5.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.5.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 2.5.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i>  <i>Оценка процесса</i>  <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>У 2.5.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.5.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.5.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.5.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.5.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.5.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.5 Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		
--	---	--	--

	<p>У 2.5.2.6 Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.5.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.8 Подбирать соусы.</p> <p>У 2.5.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.5.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.5.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.5.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.5.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных</p>		
--	--	--	--

	<p>изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.5.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>У 2.5.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.4 Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.5.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.5.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.8 Выбирать контейнеры,</p>		
--	---	--	--

	<p>упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.5.3.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.5.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p>Д 2.5.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.5.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.5.3 Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p><i>Практическая работа</i>  <i>Виды работ на практике</i>  <i>Экзамен квалификационный</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	Д 2.5.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<p>З 2.6.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.6.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>З 2.6.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.6.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.6.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.6.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>	<b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ	75% <i>правильных ответов</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>3 2.6.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.6.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>3 2.6.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>3 2.6.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.6.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>3 2.6.3.4 Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.6.3.5 Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>3 2.6.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>3 2.6.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>3 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения</p>		
--	---	--	--



	<p>этикеток.</p> <p>З 2.6.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>З 2.6.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.6.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя .</p>		
	<p>У 2.6.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.6.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.6.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.6.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.6.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.6.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>У 2.6.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.6.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.6.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.6.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.6.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.5 Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.6 Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.6.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.8 Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>У 2.6.2.9 Соблюдать санитарно-</p>		
--	---	--	--

	<p>гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.6.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.6.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.6.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.6.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой</p>		
--	--	--	--

	<p>продукции.</p> <p>У 2.6.3.4 Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.6.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.6.3.6 Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>У 2.6.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.6.4.3 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.6.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>Д 2.6.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.6.2 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.6.3 Хранение, отпуск горячих блюд из</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	яиц, творога, сыра, муки Д 2.6.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>З 2.7.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>З 2.7.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.7.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.7.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	<b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ	75% <i>правильных ответов</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i>

	<p>З 2.7.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.7.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>		
	<p>У 2.7.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.7.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.7.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.7.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i></p>

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. У 2.7.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.7.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.7.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.7.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.7.2.4 Изменять закладку продуктов в</p>		
--	--	--	--

	<p>соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.7.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.7.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.7.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.7.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.7.3.1 Проверять качество готовых</p>		
--	--	--	--



	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.7.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>У 2.7.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.7.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.7.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.7.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</p>		
--	--	--	--

	<p>требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>У 2.7.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.7.4.3 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.7.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.4.5 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p>Д 2.7.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.7.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.7.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Д 2.7.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</b>			
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<p>З 2.8.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>З 2.8.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.8.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.8.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.8.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>	<b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по МДК	75% <i>правильных ответов</i> <i>Оценка процесса</i> <i>Оценка результатов</i>

	<p>дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.8.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>3 2.8.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>3 2.8.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.8.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		
--	---	--	--

	<p>З 2.8.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.8.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p> <p>З 2.8.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.8.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p>У 2.8.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	<p>с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 2.8.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.8.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.8.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.8.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.8.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.8.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	МДК	<p><i>Оценка процесса</i></p> <p><i>Оценка результатов</i></p>
--	--	-----	--

	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.8.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.8.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.8.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.8.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.8.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд,</p>		
--	---	--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.8.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.8.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>У 2.8.23.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.8.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>У 2.8.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для</p>		
--	---	--	--



	<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.8.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.8.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.8.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично</p>		
--	---	--	--

	<p>упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>У 2.8.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 2.8.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.8.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p>Д 2.8.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Д 2.8.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Д 2.8.3 Хранение, отпуск горячих блюд,</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Экспертное наблюдение</i></p>

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Д 2.8.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
--	---	--	--

### **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_



/ Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:  
Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>49</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>52</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>54</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПОП</b>	<b>54</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы:** Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и ОК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ОК 0.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 0.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 0.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 0.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 0.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 0.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 0.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**Спецификация ПК/ разделов**

Коды формируемых компетенций	Действия	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Д 2.1.1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>У 2.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 2.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 2.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. У 2.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. У 2.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. У 2.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. У 2.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. У 2.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>З2.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. З2.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. З2.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. З2.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала. З2.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. З2.1.1.6. Правила утилизации отходов.</p>



	<p>Д 2.1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>У 2.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>З 2.1.2.1. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Д 2.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>У 2.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 2.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 2.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.3.3. Способы и правила порционирования (комплектования),</p>

			упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3 2.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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.
<b>ОК 02.</b>	Планирование	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться</p>	<p>Применение в профессиональной</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на</p>

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения 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>профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	---	---	---

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента**

<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Д 2.2.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>У 2.2.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.2.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.2.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.2.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. У 2.2.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 2.2.1.5 Использовать региональные, сезонные</p>	<p>З 2.2.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.2.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. З 2.2.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.2.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
--	---	---	--

		<p>продукты для приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.2.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов.</p>	
	<p>Д 2.2.2 Приготовление бульонов, отваров.</p>	<p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров с учетом типа питания.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты.</p> <p>У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.5 Определять степень готовности бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.6 Доводить бульоны, отвары до вкуса.</p> <p>У 2.3.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров специи,</p>	<p>З 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов.</p> <p>З 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

		<p>пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров.	<p>У 2.3.3.1 Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>У 2.3.3.2 Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.3.3.3 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</p> <p>разогреть бульоны и отвары</p>	<p>З 2.3.3.1 Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.</p> <p>З 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</p> <p>З 2.3.3.2 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.3 Температура подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.4 Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.5 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.6 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p>
<b>ПК 2.3</b> Осуществлять	Д 2.3.1 Подготовка основных продуктов и	У 2.3.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими	З 2.3.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов.</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.3.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.3.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.3.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.  У 2.3.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.3.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления супов.  У 2.3.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов.</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  3 2.3.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов.  3 2.3.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  3 2.3.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.3.2 Приготовление бульонов, отваров, горячих и холодных и супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной</p>	<p>3 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  3 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих супов.</p>

		<p>режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.2.5Определять степень готовности супов.</p> <p>У 2.3.2.6Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.3.2.7Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>У 2.3.2.8Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11Выбирать, подготавливать и использовать при приготовленииисупов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>З 2.3.2.3Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.1.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск	У 2.3.3.1Проверять качество готовых бульонов,	З 2.3.3.1 Техника порционирования,



	<p>бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p>	<p>отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  У 2.3.3.2 Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  У 2.3.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  У 2.3.3.4 Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).  У 2.3.3.5 Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  У 2.3.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  У 2.3.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  У 2.3.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.  З 2.3.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  З 2.3.3.3 Методы сервировки подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  З 2.3.3.4 Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.5 Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.6 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.7 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Д 2.3.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.3.4.1 Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.2 Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p>	<p>З 2.3.4.1 Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  З 2.3.4.2 Правила общения с потребителями.  З 2.3.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		<p>У 2.3.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.3.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>У 2.3.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b></p>			
<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Д 2.4.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>У 2.4.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.4.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.4.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.4.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. У 2.4.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>	<p>З 2.4.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.4.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов. З 2.4.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.4.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		<p>особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.4.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления соусов.</p> <p>У 2.4.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</p>	
	<p>Д 2.4.2 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.4.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.4.2.2 Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>У 2.4.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.4.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>У 2.4.2.5 Определять степень готовности соусов.</p> <p>У 2.4.2.6 Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.4.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>У 2.4.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.4.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.4.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов</p>	<p>З 2.4.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.4.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>З 2.4.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного.</p>

		<p>специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.4.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	Д 2.4.3 Хранение, отпуск горячих соусов	<p>У 2.4.3.1 Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>У 2.4.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>У 2.4.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.4 Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.4.3.5 Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.4.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.4.3.6 Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.4.3.1 Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>З 2.4.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.3 Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.4 Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.5 Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>З 2.4.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>З 2.4.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.8 Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p>
	Д 2.4.4 Ведение расчетов с	У 2.4.4.1 Рассчитывать стоимость горячих соусов.	З 2.4.4.1 Ассортимент и цены на

	<p>потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.4.4.2 Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  У 2.4.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  У 2.4.4.4 Владеть профессиональной терминологией.  У 2.4.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  У 2.4.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>горячие соусы.  3 2.4.4.2 Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  3 2.4.4.3 Правила общения с потребителями.  3 2.4.4.4 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ОК 01.</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>

	плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в



профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности		профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Д 2.5.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.5.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.5.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.5.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.5.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с	З 2.5.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.5.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

<p>разнообразного ассортимента.</p>		<p>рецептурой.  У 2.5.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.5.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  У 2.5.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>З 2.5.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 2.5.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.5.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>У 2.5.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 2.5.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  У 2.5.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  У 2.5.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>З 2.5.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  З 2.5.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  З 2.5.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

		<p>У 2.5.2.5 Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.6 Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.5.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.8 Подбирать соусы.</p> <p>У 2.5.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.5.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.5.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.5.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.5.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>.</p>
	<p>Д 2.5.3 Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>У 2.5.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>З 2.5.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для</p>

		<p>У 2.5.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>У 2.5.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.4 Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.5.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.5.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования макаронных изделий.</p>	<p>подачи.</p> <p>З 2.5.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.4 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.5 Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>З 2.5.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
--	--	--	--

			З 2.5.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.
	Д 2.5.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.5.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.5.3.4 Владеть профессиональной терминологией. У 2.5.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	З 2.5.4.1 Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. З 2.5.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.5.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	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	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.

	<p>информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации.</p>

<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.6</b> Осуществлять	Д 2.6.1 Подготовка основных продуктов и	У 2.6.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии	З 2.6.1.1 Правила выбора основных продуктов и

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов.</p>	<p>с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.6.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.6.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.6.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  У 2.6.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.6.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  У 2.6.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  3 2.6.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  3 2.6.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  3 2.6.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.6.2 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.6.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>3 2.6.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в</p>



		<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.6.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.6.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.6.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.5 Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.6 Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.6.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.8 Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>У 2.6.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.6.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.6.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.6.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.6.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>З 2.6.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.6.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	---

		инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	
	Д 2.6.3 Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	<p>У 2.6.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.6.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.4 Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.6.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.6.3.6 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.6.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>З 2.6.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.4 Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.5 Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц,</p>

			творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.
	Д 2.6.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.6.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. У 2.6.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.6.4.3 Владеть профессиональной терминологией. У 2.6.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	З 2.6.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. З 2.6.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.6.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.	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.

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать	Применение средств информатизации и	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации.

информационные технологии в профессиональной деятельности.	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Использовать современное программное обеспечение.	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Д 2.7.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.7.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.7.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.7.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	З 2.7.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>У 2.7.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. У 2.7.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 2.7.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>разнообразного ассортимента. З 2.7.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.7.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.7.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>У 2.7.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. У 2.7.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. У 2.7.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. У 2.7.2.4 Изменять закладку продуктов в</p>	<p>З 2.7.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. З 2.7.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>

		<p>соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.7.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.7.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.7.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.7.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>З 2.7.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.7.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	<p>Д 2.7.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>У 2.7.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>З 2.7.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для</p>

		<p>У 2.7.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>У 2.7.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектации).</p> <p>У 2.7.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.7.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.7.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p>	<p>подачи.</p> <p>3 2.7.23.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.7.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>3 2.7.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>3 2.7.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>3 2.7.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>3 2.7.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>3 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд,</p>
--	--	--	---



			кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
	Д 2.7.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.7.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. У 2.7.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.7.4.3 Владеть профессиональной терминологией. У 2.7.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. У 2.7.4.5 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	З 2.7.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. З 2.7.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.7.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в	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

	<p>том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.          Оценка рисков на каждом шагу.          Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		<p>деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b>          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.          Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.          Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.          Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.          Определять необходимые источники информации.          Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию          Выделять наиболее значимое в перечне информации.          Оценивать практическую значимость результатов поиска.          Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.          Приемы структурирования информации.          Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.          Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.          Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.          Психология личности.          Основы проектной деятельности.</p>

ать с коллегами, руководством, клиентами.	деятельности.		
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Д 2.8.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.8.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	З 2.8.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>		<p>ингредиентов.  У 2.8.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.8.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.8.1.3 Ввешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  У 2.8.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.8.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.  З 2.8.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 2.8.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.8.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.8.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p>З 2.8.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том</p>

		<p>особенностей заказа.</p> <p>У 2.8.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.8.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.8.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.8.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.8.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.8.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.8.2.11 Выбирать в соответствии со способом</p>	<p>числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>3 2.8.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.8.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

		приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
	Д 2.8.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик.	<p>У 2.8.23.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.8.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>У 2.8.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.8.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</p>	<p>З 2.8.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>З 2.8.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.8.3.6 Правила охлаждения,</p>

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.8.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.8.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Д 2.8.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.8.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p>	<p>З 2.8.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.8.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		<p>У 2.8.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.8.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>



	определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ой деятельности.	деятельности.		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

### **1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар»

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональные;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования;
- рассчитывать стоимость блюд, вести учет реализованных блюд, пользоваться контрольно-кассовыми машинами, принимать оплату, составлять отчет;
- владеть профессиональной терминологией

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 144 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам		
ПК 2.1	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>144</b>	<p>1. Подготовка и уборка рабочего места; выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>2. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>3. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов</p> <p>4. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. Ведение расчетов с потребителями</p>	Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>24</b>		
ПК 2.2				Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>24</b>		
ПК 2.3				Тема 2.3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>24</b>		
ПК 2.4				Тема 2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>30</b>		
ПК 2.5				Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, подготовка и реализация блюд.	<b>36</b>		
ПК 2.6							
ПК 2.7							
ПК 2.8							
				<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>		
					<b>144</b>		

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>
Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	
	3. Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента	
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента	
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента	
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц разнообразного ассортимента	
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога разнообразного ассортимента	
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра разнообразного ассортимента	
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	

	кулинарных изделий и закусок из муки разнообразного ассортимента	
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы разнообразного ассортимента (24)	
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента(6)	
Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, подготовка и реализация блюд	<b>Содержание</b>	<b>36</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса разнообразного ассортимента	
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента	
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней дичи разнообразного ассортимента	
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из дичи разнообразного ассортимента	
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика разнообразного ассортимента	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

##### **Оснащение:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 12

Комплект бланков технологических карт;

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания и т.д..

Тепловое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электросковорода, фритюрница, хлеборезка

Вспомогательное оборудование: столы производственные, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчики, миски, кастрюли, сковороды, сотейники, тазы (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), шумовки, половники, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов и т.д.

Расходные материалы: ветошь, моющие средства, бумажные полотенца, салфетки, мешки для мусора, контейнеры для готовых блюд.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные):**

1. Андонова Н.И. 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 / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум / Издательский центр «Академия», 2013.- 240 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

##### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню

2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg

3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных

полезных сведений

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.



#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Оценка «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы; Оценка «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;	<b>Текущий контроль</b> учебно-производственные работы  Методы текущего контроля и оценки: наблюдение за выполнением заданий на учебной практике; экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ;	Оценка «3» Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью мастера по;	<b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет  Методы промежуточного контроля и оценки: Оценка результатов освоения программы, уровня сформированности профессиональных компетенций и соотнесение этого уровня с требованиями квалификационных характеристик по профессии в ходе выполнения практической проверочной работы
- выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регионального	Оценка «2» Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	
- порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа учебной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:  
Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	<b>49</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>53</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>55</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>56</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и ОК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ОК 0.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 0.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 0.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 0.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 0.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 0.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 0.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 0.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 0.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Спецификация ПК/ разделов**

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Д 2.1.1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>У 2.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 2.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 2.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. У 2.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. У 2.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. У 2.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. У 2.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. У 2.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>32.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. 32.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 32.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. 32.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала. 32.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. 32.1.1.6. Правила утилизации отходов.</p>

	Д 2.1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>У 2.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 2.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>З 2.1.2.1. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	Д 2.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>У 2.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>У 2.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 2.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 2.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.1.3.3. Способы и правила порционирования (комплектования),</p>

			упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3 2.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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.
<b>ОК 02.</b>	Планирование	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных



<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться</p>	<p>Применение в профессиональной</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на</p>

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения 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>профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Д 2.2.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>У 2.2.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.2.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.2.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.2.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. У 2.2.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 2.2.1.5 Использовать региональные, сезонные</p>	<p>З 2.2.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.2.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. З 2.2.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.2.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		<p>продукты для приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.2.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов.</p>	
	<p>Д 2.2.2 Приготовление бульонов, отваров.</p>	<p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров с учетом типа питания.</p> <p>У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты.</p> <p>У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.5 Определять степень готовности бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.6 Доводить бульоны, отвары до вкуса.</p> <p>У 2.3.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров.</p> <p>У 2.3.2.8 Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров специи,</p>	<p>З 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов.</p> <p>З 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

		<p>пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск бульонов, отваров.	<p>У 2.3.3.1 Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>У 2.3.3.2 Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>У 2.3.3.3 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;</p> <p>разогревать бульоны и отвары</p>	<p>З 2.3.3.1 Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.</p> <p>З 2.3.3.1 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</p> <p>З 2.3.3.2 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.3 Температура подачи бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.4 Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.5 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров.</p> <p>З 2.3.3.6 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.</p>
<b>ПК 2.3</b> Осуществлять	Д 2.3.1 Подготовка основных продуктов и	У 2.3.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими	З 2.3.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов.</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.3.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.3.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.3.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.  У 2.3.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.3.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления супов.  У 2.3.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов.</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  3 2.3.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов.  3 2.3.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  3 2.3.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.3.2 Приготовление бульонов, отваров, горячих и холодных и супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.3.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 2.3.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  У 2.3.2.3 Соблюдать температурный и временной</p>	<p>3 2.3.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  3 2.3.2.2 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих супов.</p>

		<p>режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.3.2.4Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>У 2.3.2.5Определять степень готовности супов.</p> <p>У 2.3.2.6Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.3.2.7Владеть техниками, приемами приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>У 2.3.2.8Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>У 2.3.2.9Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.3.2.10Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.3.2.11Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.3.2.12Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>З 2.3.2.3Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>З 2.3.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.3.1.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Д 2.3.3 Хранение, отпуск	У 2.3.3.1Проверять качество готовых бульонов,	З 2.3.3.1 Техника порционирования,

	<p>бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p>	<p>отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  У 2.3.3.2 Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.  У 2.3.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  У 2.3.3.4 Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).  У 2.3.3.5 Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  У 2.3.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  У 2.3.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  У 2.3.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.  З 2.3.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  З 2.3.3.3 Методы сервировки подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  З 2.3.3.4 Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.5 Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.6 Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.  З 2.3.3.7 Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Д 2.3.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.3.4.1 Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.2 Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  У 2.3.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p>	<p>З 2.3.4.1 Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.  З 2.3.4.2 Правила общения с потребителями.  З 2.3.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		<p>У 2.3.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.3.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>У 2.3.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>



	плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</b></p>			
<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Д 2.4.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>У 2.4.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.4.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.4.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.4.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой. У 2.4.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>	<p>З 2.4.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.4.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов. З 2.4.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.4.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		<p>особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.4.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления соусов.</p> <p>У 2.4.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления соусов.</p>	
	<p>Д 2.4.2 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.4.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.4.2.2 Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>У 2.4.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.4.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>У 2.4.2.5 Определять степень готовности соусов.</p> <p>У 2.4.2.6 Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.4.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>У 2.4.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.4.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.4.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов</p>	<p>З 2.4.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 2.4.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>З 2.4.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного.</p>

		<p>специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.4.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	Д 2.4.3 Хранение, отпуск горячих соусов	<p>У 2.4.3.1 Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>У 2.4.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>У 2.4.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.4 Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.4.3.5 Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.4.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.4.3.6 Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.4.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.4.3.1 Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>З 2.4.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.3 Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.4 Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.4.3.5 Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>З 2.4.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>З 2.4.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>З 2.4.3.8 Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p>
	Д 2.4.4 Ведение расчетов с	У 2.4.4.1 Рассчитывать стоимость горячих соусов.	З 2.4.4.1 Ассортимент и цены на

	<p>потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.4.4.2 Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  У 2.4.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  У 2.4.4.4 Владеть профессиональной терминологией.  У 2.4.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  У 2.4.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>горячие соусы.  3 2.4.4.2 Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  3 2.4.4.3 Правила общения с потребителями.  3 2.4.4.4 Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>ОК 01.</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>

	плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в

профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности		профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Д 2.5.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.5.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.5.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.5.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. У 2.5.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с	З 2.5.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.5.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

<p>разнообразного ассортимента.</p>		<p>рецептурой.  У 2.5.1.4Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.5.1.5Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  У 2.5.1.6Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>З 2.5.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 2.5.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.5.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>У 2.5.2.1Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 2.5.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  У 2.5.2.3Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  У 2.5.2.4Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>З 2.5.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  З 2.5.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  З 2.5.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>



		<p>У 2.5.2.5 Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.6 Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.5.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.2.8 Подбирать соусы.</p> <p>У 2.5.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.5.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.5.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.5.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3 2.5.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.5.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>.</p>
	<p>Д 2.5.3 Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>У 2.5.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>3 2.5.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для</p>

		<p>У 2.5.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>У 2.5.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.4 Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектации).</p> <p>У 2.5.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.5.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>У 2.5.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.5.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования макаронных изделий.</p>	<p>подачи.</p> <p>З 2.5.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.4 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.5.3.5 Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>З 2.5.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>З 2.5.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
--	--	--	--

			3 2.5.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.
	Д 2.5.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.5.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.5.3.4 Владеть профессиональной терминологией. У 2.5.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. У 2.5.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	3 2.5.4.1 Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 3 2.5.4.2 Правила общения с потребителями. 3 2.5.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	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	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.

	<p>информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной Деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации.</p>

<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 2.6</b> Осуществлять	Д 2.6.1 Подготовка основных продуктов и	У 2.6.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии	З 2.6.1.1 Правила выбора основных продуктов и

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов.</p>	<p>с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  У 2.6.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.  У 2.6.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  У 2.6.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  У 2.6.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 2.6.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  У 2.6.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  3 2.6.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  3 2.6.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  3 2.6.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.6.2 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>У 2.6.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>3 2.6.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в</p>

		<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 2.6.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.6.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.6.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.5 Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.6 Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 2.6.2.7 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.2.8 Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>У 2.6.2.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.6.2.10 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.6.2.11 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.6.2.12 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>3 2.6.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>3 2.6.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря.</p> <p>3 2.6.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.6.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	---

		инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	
	Д 2.6.3 Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	<p>У 2.6.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.6.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>У 2.6.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.4 Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектации).</p> <p>У 2.6.3.5 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.6.3.6 Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.6.3.7 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p>	<p>З 2.6.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>З 2.6.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.4 Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.6.3.5 Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.6.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>З 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц,</p>



			творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.
	Д 2.6.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.6.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. У 2.6.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.6.4.3 Владеть профессиональной терминологией. У 2.6.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	З 2.6.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей. З 2.6.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.6.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.	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.

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать	Применение средств информатизации и	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации.

информационные технологии в профессиональной деятельности.	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Использовать современное программное обеспечение.	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Д 2.7.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.7.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 2.7.1.2 Организовывать их хранение до момента использования. У 2.7.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.	З 2.7.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>У 2.7.1.3 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. У 2.7.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 2.7.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>разнообразного ассортимента. З 2.7.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 2.7.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Д 2.7.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>У 2.7.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. У 2.7.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. У 2.7.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. У 2.7.2.4 Изменять закладку продуктов в</p>	<p>З 2.7.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. З 2.7.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>

		<p>соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>У 2.7.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.7.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.7.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.7.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.7.2.11 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>З 2.7.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 2.7.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	<p>Д 2.7.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>У 2.7.3.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>З 2.7.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для</p>

		<p>У 2.7.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>У 2.7.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектации).</p> <p>У 2.7.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.7.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.7.3.7 Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.7.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p>	<p>подачи.</p> <p>З 2.7.23.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.7.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.7.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.6 Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>З 2.7.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд,</p>
--	--	--	---

			кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
	Д 2.7.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	У 2.7.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. У 2.7.4.2 Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 2.7.4.3 Владеть профессиональной терминологией. У 2.7.4.4 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. У 2.7.4.5 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	З 2.7.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. З 2.7.4.2 Правила общения с потребителями. З 2.7.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в	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

	<p>том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.          Оценка рисков на каждом шагу.          Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		<p>деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b>          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.          Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.          Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.          Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.          Определять необходимые источники информации.          Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию          Выделять наиболее значимое в перечне информации.          Оценивать практическую значимость результатов поиска.          Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.          Приемы структурирования информации.          Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.          Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.          Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.          Психология личности.          Основы проектной деятельности.</p>



ать с коллегами, руководством, клиентами.	деятельности.		
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Д 2.8.1 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	У 2.8.1.1 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	З 2.8.1.1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 2.7.1.2 Критерии оценки качества основных продуктов и

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		<p>ингредиентов.</p> <p>У 2.8.1.2 Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 2.8.1.3 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>У 2.8.1.3 Ввешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.8.1.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 2.8.1.5 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>У 2.7.1.6 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>З 2.8.1.3 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 2.8.1.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	Д 2.8.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	У 2.8.2.1 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	З 2.8.2.1 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том

		<p>особенностей заказа.</p> <p>У 2.8.2.2 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 2.8.2.3 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 2.8.2.4 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.5 Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.6 Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.2.7 Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 2.8.2.8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 2.8.2.9 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 2.8.2.10 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>У 2.8.2.11 Выбирать в соответствии со способом</p>	<p>числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>3 2.8.2.2 Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.3 Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 2.8.2.4 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 2.8.2.5 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

		приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
	Д 2.8.3 Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик.	<p>У 2.8.23.1 Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>У 2.8.3.2 Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>У 2.8.3.3 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.4 Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>У 2.8.3.5 Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</p>	<p>З 2.8.3.1 Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>З 2.8.3.2 Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.3 Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.4 Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>З 2.8.3.5 Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>З 2.8.3.6 Правила охлаждения,</p>

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>У 2.8.3.6 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>У 2.8.3.7 Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>У 2.8.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.7 Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.3.8 Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Д 2.8.4 Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>У 2.8.4.1 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.2 Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.3 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p>	<p>З 2.8.4.1 Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>З 2.8.4.2 Правила общения с потребителями.</p> <p>З 2.8.4.3 Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		<p>У 2.8.4.4 Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 2.8.4.5 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>У 2.8.4.6 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>

	определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
<b>ОК 04.</b> 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.
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ой деятельности.	деятельности.		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.



### **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар»

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональные;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования;
- рассчитывать стоимость блюд, вести учет реализованных блюд, пользоваться контрольно-кассовыми машинами, принимать оплату, составлять отчет;
- владеть профессиональной терминологией

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики –252 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	<p>1. Подготовка и уборка рабочего места; выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>2. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>3. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов</p> <p>4. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности</p>	Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	42
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.				48	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.				48	
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.				48	

			готовой продукции 5. Ведение расчетов с потребителями	Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, подготовка и реализация блюд.	<b>60</b>
	<b>Итого:</b>				<b>252</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>252</b>
Тема 2.1. Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	12
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18
	3. Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента	12
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд	<b>Содержание</b>	<b>48</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	24
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента	12
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента	6
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд.	<b>Содержание</b>	<b>48</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц разнообразного ассортимента	12
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога разнообразного ассортимента	12
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра разнообразного ассортимента	6

	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки разнообразного ассортимента	18
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, творческое оформление, подготовка и реализация блюд	<b>Содержание</b>	<b>48</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы разнообразного ассортимента	42
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
Тема 2.5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, подготовка и реализация блюд.	<b>Содержание</b>	<b>66</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса разнообразного ассортимента	24
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента	18
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента	6
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из дичи разнообразного ассортимента	6
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика разнообразного ассортимента	6
	<b>Итого</b>	<b>252</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится концентрированно, после окончания теоретического обучения и проведения рассредоточенной учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02.

Оборудование и техническое оснащение кулинарного цеха зависит от предприятия на котором обучающиеся проходят производственную практику.

#### **Оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания и т.д..

Тепловое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электросковорода, фритюрница, хлеборезка

Вспомогательное оборудование: столы производственные, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчики, миски, кастрюли, сковороды, сотейники, тазы (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), шумовки, половники, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов и т.д.

Расходные материалы: ветошь, моющие средства, бумажные полотенца, салфетки, мешки для мусора, контейнеры для готовых блюд.

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

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

##### **Основные источники (печатные):**

1. Андонова Н.И. 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 / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум / Издательский центр «Академия», 2013.- 240 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

##### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню

2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg

3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных

полезных сведений

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения закреплённые за группой и наставники на производстве согласно приказа о принятии на практику.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При освоении программы производственной практики оценкой результатов и формами контроля являются проведение текущего контроля, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится закреплённым руководителем практики и мастером производственного обучения в процессе работы при прохождении производственной практики.

Промежуточная аттестация по освоению тем производственной практики проводится в форме демонстрационного экзамена и отчета по практике, с обязательным учетом мнения работодателя и оценочных листах обучающегося.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Оценка «5»</i> Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;	<b>Текущий контроль:</b> Руководитель практики от образовательной организации: интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ;	<i>Оценка «4»</i> Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;	Руководитель практики от предприятия: интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте
- выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регионального	<i>Оценка «3»</i> Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью руководителя от предприятия, наставника;	экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий
- порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Оценка «2»</i> Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	<b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> Дифференцированный зачёт Методы промежуточного контроля и оценки: - экспертное оценивание защиты отчета по практике

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>30</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>35</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций.**

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

<b>ОК 5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

### **1.3 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и 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.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов: **320**

Из них на освоение МДК: **140 часов**

на практики учебную **72** часа и производственную **108** часов

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умение	Знание
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 3.1-3.6</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонный ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>

		<p>оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуски (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>



	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действий.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p>

		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
<b>ПК 3.1, 3.6</b>	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, веге</p>

		<p>последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена</p>	<p>тарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

		<p>разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специ, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования</p>

		<p>неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия сроки хранения пищевых продуктов.</p>	<p>ния, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски - с учетом требований по</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпусков, раздачи, прилавка, контейнеров для отпусков на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения</p>

		<p>безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>этикеток.</p>
<p><b>ПК 3.1, 3.2, ПК 3.3., 3.4., 3.5., 3.6</b></p>	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

		<p>ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение 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.</p>	<p>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 действий. 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).</p>	<p>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.</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач деловыми коллегами, руководством, заказчиком. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<b>ОК.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>

	Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	ежения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
--	--	---	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	44	10		2			
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	96	96	44		4			
ПК 3.1-3.6	<b>Учебная практика</b>	72						72	
ПК 3.1- 3.6	<b>Производственная практика</b>	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>140</b>	54		6		<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		44	
<b>МДК.03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	12
	1. Классификация , ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	2
	2. Технологический цикл приготовления холодных блюд..Характеристика , последовательность этапов.	2	2
	3. Технологический цикл приготовления кулинарных изделий .Характеристика , последовательность этапов.	2	2
	4. Технологический цикл приготовления закусок. Характеристика , последовательность этапов.		2
	5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	2
	6. Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	24
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях ( в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	4

	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании. Как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	4
	3. Организация подготовки к реализации (порционирование (комплектование), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу « шведского стола»	2	6
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>10</b>
	<b>1. Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по выбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	2
	<b>1. Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по выбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.		2
	<b>2. Практическое занятие 3.</b> Организации рабочего места повара холодного цеха по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки		2
	<b>3. Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара холодного цеха для хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, холодильных шкафов, интенсивного охлаждения.		2
	<b>4. Практическое занятие 5.</b> Организация рабочего места повара		2

	холодного цеха для хранения кулинарной продукции, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, холодильных шкафов, интенсивного охлаждения.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Составить таблицу по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.		2
	<b>Консультации</b>		6
<b>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов. Салатных заправок.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	2,3	2
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительное масло, специи).	2,3	2
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей, пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	2,3	2
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>12</b>
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2	2

	2.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии CookgServe. Подготовка к реализации.	2	2
	3.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации.	2	2
	4.	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекания, подача. Подготовка к реализации. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов подачи блюд.	2	4
	5.	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2
	6.	Комплектование, упаковка бутербродов. Гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. Подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>8</b>
	1.	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчёт количества сырья, выхода бутерброда, холодных закусок		2
	2.	<b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канале, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы		6
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в	2	2

		соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.		
	2.	Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения салатов, подготовка к реализации.	2	2
	3.	Салаты из варёных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения салатов, подготовка к реализации.	2	2
	4.	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Подготовка к реализации. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов	2	2
	5.	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	2
		<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Разработка инструкционной карты по приготовлению салатов с учетом требований WSR		2
	<b>Тематика практических и лабораторных работ</b>			<b>12</b>
		<b>Практическое занятие 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Подготовка к реализации		4
		<b>Практическое занятие 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Подготовка реализации		4
		<b>Практическое занятие 5.</b> Приготовление, оформление салатов региональных кухонь. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Подготовка реализации		4
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень усвоения</b>	<b>12</b>
	1.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок	2	2
	2.	<b>Холодные блюда из овощей, яиц и грибов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из овощей, яиц и грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из овощей, яиц и грибов: икра	2	2

	<p>овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная, овощи фаршированные (помидоры, баклажан, кабачки, перец), яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью., рубленые яйца с маслом и луком.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из овощей, яиц и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Подготовка к реализации.</p>		
3.	<p><b>Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мясных продуктов: рыба под майонезом с гарниром, рыба жаренная под маринадом, ассорти рыбное.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Подготовка к реализации.</p>	2	2
4.	<p><b>Холодные блюда из солёной, маринованной рыбы.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из солёной, маринованной рыбы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из солёной, маринованной рыбы: сельдь с гарниром, форшмак, сельдь с маслом и картофелем, сельдь рубленая с гарниром.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из солёной, маринованной рыбы.. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Подготовка к реализации.</p>	2	2
5.	<p><b>Холодные блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их</p>	2	2

	подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов: мясо, птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Подготовка к реализации.		
6.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Разработка инструкционно – технологические карты «Ассортимент холодных блюд и закусок»			<b>4</b>
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>24</b>
1.	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы.		2
2.	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд из мяса.		2
3.	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд из птицы.		2
4.	<b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качеств ( бракераж) готовой продукции. Подготовка к реализации		6
5.	<b>Практическое занятие 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества( бракераж) готовой продукции. Подготовка к реализации		6
6.	<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качеств ( бракераж) готовой продукции. Подготовка к реализации		6
<b>Консультации</b>			6
<b>Учебная практика:</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. 2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные).			<b>72</b>



<p>Оценка качества готовых изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>4. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>5. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.</li> <li>6. Проверочная работа по приготовлению холодных блюд и закусок.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика:</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- 108 гигиеническими требованиями</li> <li>4. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</li> <li>5. Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями(закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>6. Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>7. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>8. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.</li> </ol>	<b>108</b>
<b>Всего</b>	<b>320</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1 Материально-техническое оснащение**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Технические средства обучения: Компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия ( натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные;

Электронные;

#### **Холодильное оборудование:**

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф интенсивной заморозки;

Охлаждаемый прилавок-витрина;

Льдогенератор;

#### **Механическое оборудование:**

Блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания;

Слайсер;

Куттер или бликсер ( для тонкого измельчения продуктов)

Процессор кухонный;

Овощерезка;

Привод универсальный для взбивания.

#### **Тепловое оборудование:**

Плиты электрические или с индукционным нагревом;

Печь пароконвекционная;

Конвекционная печь;

Гриль электрический; гриль –саломандра4 фритюрница; микроволновая печь.

#### **Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина для вакуумной упаковки;

Термоупаковщик.

#### **Оборудование для мытья посуды:**

Машина посудомоечная.

#### **Вспомогательное оборудование:**

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Функциональные ёмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки:

Термобоксы;

Набор разделочных досок;

Подставка для разделочных досок4

Термометр со щупом;

Мерный стакан;

Венчик;

Миски из нержавеющей стали;

Сито, шенуа;

Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
Мусат для заточки ножей;  
Корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:**

Набор кастрюль 5 л, 3 л, 1,5 л, 1л;  
Сотейники 0,8; 0,6; 0,2;  
Набор сковород диаметром 24 см, 32 см;  
Гриль сковорода;  
Суповые миски.

**Расходные материалы:**

Стрейч плёнка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата, шпагат;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые.

**Посуда для презентации:**

Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см;  
Блюдо прямоугольное;  
Соусник.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г  
Мастера производственного обучения должны:
3. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» .

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) 4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

### **3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики и МДК.03.01 и МДК.03.02.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 3.1.-3.6.</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов;</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на</p>	<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. -Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов. -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p>
--	--	--	--

	<p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>экзамене по ПМ</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении закусок.</p> <p>Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
<p><b>Раздел модуля 2.</b></p>			
<p><b>ПК 3.1,-3.2,</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов;</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не</p>



	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных</p>		<p>менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
--	---	--	--

	<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</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 применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>

	<p>приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>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>-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>
--	--	--	---

### 5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>21</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Результаты освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Спецификация ПК/ разделов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умение	Знание
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 3.1-3.6</b>	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд,</p>



		<p>средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки,</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки,</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),</p>	<p>Выбирать, подготавливать, материалы; посуду; оборудование;</p>	<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки,</p>

	<p>презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действий.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов и решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК.07</b>	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила экологической

	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности про профессии (специальности).	безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с рецептурой. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
<b>ПК 3.1, 3.6</b>	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

		<p>сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом</p>	
--	--	--	--

		приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</p>

		<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционирование (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	---	--

### **1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар»

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и 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.

### **1.4 . Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
	<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>
ПК 3.1-3.6	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1;3.2;3.6.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	60
	Дифференцированный зачет	6



**Содержание программы учебной практики**

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Уровень освоения	Объем часов
<b>Профессиональный модуль ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>6</b>
Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Содержание</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	6
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>60</b>
Тема 2.1. Приготовление, оформление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<i>Содержание</i> Приготовление соусов: соус майонез, соус хрен, соус майонез с корнишонами, соус абрикосовый. Творческое оформление, подача. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчиная, маринад овощной с томатом. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.2. Приготовление и оформление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<i>Содержание</i> Приготовление салатов: салат из свежих помидор и огурцов, салат картофельный, салат из моркови, салат рыбный, салат столичный. Творческое оформление, подача. Подготовка и	2	6

	реализация.		
	Приготовление салатов: Винегрет овощной, винегрет с рыбой, винегрет мясной. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	Приготовление бутербродов: бутерброд с маслом, бутерброд с мясными гастрономическими продуктами, бутерброды с рыбными консервами, бутерброд с икрой. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление канапе: канапе с сыром и окороком, канапе с паштетом, канапе с гастрономическими продуктами. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	Приготовление холодных блюд из рыбы: лосось, семга или кета, сельдь с гарниром, рыба заливная, сельдь рубленая. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья: кальмары фаршированные, креветки отварные, крабовые палочки фаршированные. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	Приготовление холодных блюд из мяса: мясо отварное, студень говяжий, паштет из печени. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6

разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из домашней птицы: окорока фаршированные, рулет из филе курицы, курица в майонезе. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация. Приготовление холодных блюд из дичи: столичный рулет (утка, гусь), филе утки с хреном. Творческое оформление, подача Подготовка и реализация.	2	12
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>
<b>Итого:</b>			<b>72</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

##### **Оснащение:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 12

Комплект бланков технологических карт;

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания и т.д..

Тепловое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электросковорода, фритюрница, хлеборезка

Вспомогательное оборудование: столы производственные, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчики, миски, кастрюли, сковороды, сотейники, тазы (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), шумовки, половники, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов и т.д.

Расходные материалы: ветошь, моющие средства, бумажные полотенца, салфетки, мешки для мусора, контейнеры для готовых блюд.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники (печатные):**

1. Андонова Н.И. 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 / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум / Издательский центр «Академия», 2013.- 240 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

##### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню
2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg
3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

##### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое</p>	<p>Оценка «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;</p> <p>Оценка «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные незначительные ошибки;</p> <p>Оценка «3» Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью мастера по;</p> <p>Оценка «2» Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества.</p> <p>Несоблюдение требований технологического процесса.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>учебно-производственные работы</p> <p>Методы текущего контроля и оценки:</p> <p>наблюдение за выполнением заданий на учебной практике; экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Методы промежуточного контроля и оценки:</p> <p>Оценка результатов освоения программы, уровня сформированности и профессиональных компетенций и соотнесение этого уровня с требованиями квалификационных характеристик по профессии в ходе выполнения практической проверочной работы</p>

<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>		
--	--	--

<p>полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>		
---	--	--

### ***5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП***

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»





**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

## Спецификация ПК/ разделов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Знать	Уметь	Действие
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 3.1-3.6</b>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

		<p>мытья кухонный ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в</p>	<p>Актуальный профессиональный и</p>

	<p>ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действий.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности про профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>



	ингредиентов.	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
<b>ПК 3.1, 3.6</b>	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных,

		<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего</p>	<p>вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

		<p>места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, отдельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
--	--	---	--

<b>ПК 3.1, 3.2</b>	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p>
--------------------	---	---	--

		<p>использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p>	<p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционирование (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных</p>

		<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
<b>ПК 3.1, 3.2</b>	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действий.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки</p>

	<p>действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых решения деловых коллегами, руководством, задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</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>
<b>ОК.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования разделов программы</b>	<b>Всего часов</b>
1	2	3
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>
ПК 3.1	Раздел УП 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
ПК 3.2-36	Раздел УП 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	102

### 3.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
Профессиональный модуль ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			<b>108</b>
<b>Раздел УП 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>			<b>6</b>
Тема 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	6
<b>Раздел УП 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			<b>102</b>
Тема 2.1. Приготовление, оформление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание Приготовление соусов: соус майонез, соус хрен, соус майонез с корнишонами, соус абрикосовый. Творческое оформление, подача. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, маринад овощной с томатом. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	12



Тема 2.2. Приготовление и оформление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		<b>24</b>
	Приготовление салатов из овощей : салат из свежих помидор и огурцов , салат из моркови , салат «Весна» , салат из белокочанной капусты , салат из редиса, салат «Витаминный» Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление салатов из варёных овощей :салат картофельный (производные), салат из свеклы с сыром и чесноком, икра кабачковая, Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление салатов из рыба: салат рыбный , салат «Капитан», салат рыбный с рисом. Подготовка и реализация. Приготовление салатов из мяса: салат мясной , салат столичный, салат из куриной печени , салат коктейль с курицей. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление винегретов: винегрет овощной, винегрет с рыбой, винегрет мясной. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание		<b>18</b>
	Приготовление бутербродов: бутерброд с маслом, бутерброд с мясными гастрономическими продуктами, бутерброды с рыбными консервами, бутерброд с икрой. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление бутербродов: корзиночки с салатом, волованы с курицей, гамбургеры, сэндвичи. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление канапе: канапе с сыром и окороком, канапе с паштетом, калька с яйцом, с курицей . Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание		<b>18</b>
	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба в тесте жареная, щука фаршированная, сельдь с гарниром, рыба заливная. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6

разнообразного ассортимента	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья: кальмары фаршированные, креветки отварные, крабовые палочки фаршированные. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление холодных блюд из рыбы : паштет рыбный, форшмак картофельный с сельдью, галантин из рыбы. Подготовка и реализация.	2	6
Тема 2.6.	Содержание		<b>30</b>
1.Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление холодных блюд из мяса: мясо отварное, студень говяжий, паштет из печени. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	12
	Приготовление блюд из домашней птицы: окорока фаршированные, рулет из филе курицы. Филе птицы или дичи под майонезом. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление холодных блюд из дичи: гусь с яблоками, утка фаршированная. Заливное из дичи. Творческое оформление, подача. Подготовка и реализация.	2	6
	Приготовление холодных блюд из мяса: ростбиф , студень из субпродуктов. холодец по домашнему, закуска уральский рулет. Подготовка и реализация.	2	6
	<b>Итого:</b>		<b>108</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится концентрированно, после окончания теоретического обучения и проведения рассредоточенной учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03.

Оборудование и техническое оснащение кулинарного цеха зависит от предприятия на котором обучающиеся проходят производственную практику.

#### **Оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания и т.д..

Тепловое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электросковорода, фритюрница, хлеборезка

Вспомогательное оборудование: столы производственные, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчики, миски, кастрюли, сковороды, сотейники, тазы (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), шумовки, половники, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов и т.д.

Расходные материалы: ветошь, моющие средства, бумажные полотенца, салфетки, мешки для мусора, контейнеры для готовых блюд.

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

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

##### ***Основные источники (печатные):***

1. Андонова Н.И. 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 / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум / Издательский центр «Академия», 2013.- 240 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

##### ***Интернет – ресурсы:***

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню  
2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg  
3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения закреплённые за группой и наставники на производстве согласно приказа о принятии на практику.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При освоении программы производственной практики оценкой результатов и формами контроля являются проведение текущего контроля, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится закреплённым руководителем практики и мастером производственного обучения в процессе работы при прохождении производственной практики.

Промежуточная аттестация по освоению тем производственной практики проводится в форме демонстрационного экзамена и отчета по практике, с обязательным учетом мнения работодателя и оценочных листах обучающегося.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Хранение, отпуск(презентация)холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><i>Оценка «5»</i> Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы; <i>Оценка «4»</i> Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки; <i>Оценка «3»</i> Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью руководителя от предприятия, наставника; <i>Оценка «2»</i> Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Руководитель практики от образовательной организации:</i> интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики <i>Руководитель практики от предприятия:</i> интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий</p> <p><b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> Дифференцированный зачёт Методы промежуточного контроля и оценки: - экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>

## ***5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП***

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора



/ Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28 »августа 2019года



***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ  
«АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:

  
(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>37</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>43</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>68</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер и разработана на основе ФГОС СПО от 09 декабря 2016 г.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия	Умения	Знания
<b>Дескрипторы профессиональных компетенций</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Д 4.1.1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	У 4.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. У 4.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. У 4.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. У 4.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. У 4.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. У 4.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	З 4.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. З 4.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. З 4.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. З 4.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала. З 4.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. З 4.1.1.6. Правила утилизации отходов.

	<p>Д 4.1.2. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>У 4.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. У 4.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>З 4.1.2.1. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. З 4.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. З 4.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
	<p>Д 4.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>У 4.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. У 4.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 4.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. З 4.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. З 4.1.3.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. З 4.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 4.2. Осуществлять</p>	<p>Д 4.2.1. Подготовка</p>	<p>У 4.2.1.1. Оценивать наличие, подбирать в</p>	<p>З 4.2.1.1. Правила выбора основных</p>

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 4.2.1.2. Организовывать их хранение до момента использования. У 4.2.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. У 4.2.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. У 4.2.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. У 4.2.1.6. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов. У 4.2.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 4.2.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. 4.2.1.3-4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. З 4.2.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. З 4.2.1.6. Правила составления заявки на склад
	Д 4.2.2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. У 4.2.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. У 4.2.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.	З 4.2.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. З 4.2.2.2. Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.2.3. Виды, назначение

		<p>У 4.2.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.5. Определять степень готовности холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.6. Доводить холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.2.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.8. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 4.2.2.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.2.2.10. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.2.2.11. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.2.2.12. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.2.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.2.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
	<p>Д 4.2.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с</p>	<p>У 4.2.3.1. Рассчитывать стоимость холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.2.3.2. Вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>З 4.2.3.1. Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>З 4.2.3.2. Правила поведения, степень</p>

	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>У 4.2.3.3. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  У 4.2.3.4. Владеть профессиональной терминологией.  У 4.2.3.5. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.  У 4.2.3.6. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями.  З 4.2.3.3. Правила общения с потребителями.  З 4.2.3.4. Базовый словарный запас на иностранном языке.  З 4.2.3.5. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>Д 4.2.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>У 4.2.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  У 4.2.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  У 4.2.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  У 4.2.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  У 4.2.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  У 4.2.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  У 4.2.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  У 4.2.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>З 4.2.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  З 4.2.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  З 4.2.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  З 4.2.4.4. Требования к личной гигиене персонала.  З 4.2.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  З 4.2.4.6. Правила утилизации отходов.</p>



	<p>Д 4.2.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>У 4.2.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. У 4.2.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.2.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>З 4.2.5.1. Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных сладких блюд, десертов.</p>
	<p>Д 4.2.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>У 4.2.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. У 4.2.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 4.2.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. З 4.2.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных сладких блюд, десертов. З 4.2.6.4. Условия, сроки, способы хранения холодных сладких блюд, десертов</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Д 4.3.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>У 4.3.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>З 4.3.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 4.3.1.2. Критерии оценки качества</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>		<p>У 4.3.1.2. Организовывать их хранение до момента использования.  У 4.3.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.  У 4.3.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.  У 4.3.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  У 4.3.1.6. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.  У 4.3.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов.  З 4.3.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  З 4.3.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  З 4.3.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.  З 4.3.1.6. Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Д 4.3.2. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>У 4.3.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  У 4.3.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  У 4.3.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  У 4.3.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов.  У 4.3.2.5. Определять степень готовности горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>З 4.3.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  З 4.3.2.2. Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов.  З 4.3.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих сладких</p>

		<p>У 4.3.2.6. Доводить горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.3.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.2.8. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 4.3.2.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.3.2.10. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.3.2.11. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.3.2.12. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.3.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
	<p>Д 4.3.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>У 4.3.3.1. Рассчитывать стоимость горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.3.3.2. Вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.3.3. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.3.3.4. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.3.3.5. Консультировать потребителей,</p>	<p>З 4.3.3.1. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>З 4.3.3.2. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>З 4.3.3.3. Правила общения с потребителями.</p> <p>З 4.3.3.4. Базовый словарный запас на</p>

	оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. У 4.3.3.6. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	иностранном языке. З 4.3.3.5. Техника общения, ориентированная на потребителя
Д 4.3.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков	У 4.3.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.3.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.3.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. У 4.3.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. У 4.3.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. У 4.3.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. У 4.3.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. У 4.3.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	З 4.3.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. З 4.3.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. З 4.3.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. З 4.3.4.4. Требования к личной гигиене персонала. З 4.3.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. З 4.3.4.6. Правила утилизации отходов.
Д 4.3.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного	У 4.3.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	З 4.3.5.1. Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. З 4.3.5.2. Последовательность выполнения технологических

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	У 4.3.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.3.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	операций, современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов. З 4.3.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих сладких блюд, десертов.
	Д 4.3.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих сладких блюд, десертов	У 4.3.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих сладких блюд, десертов. У 4.3.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	З 4.3.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. З 4.3.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих сладких блюд, десертов. З 4.3.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих сладких блюд, десертов. З 4.3.6.4. Условия, сроки, способы хранения горячих сладких блюд, десертов
<b><i>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</i></b>			
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Д 4.4.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	У 4.4.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 4.4.1.2. Организовывать их хранение до момента использования. У 4.4.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с	З 4.4.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 4.4.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных напитков.

		<p>учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.4.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 4.4.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.4.1.6.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных напитков.</p> <p>У 4.4.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков</p>	<p>З 4.4.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 4.4.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.4.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>З 4.4.1.6. Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Д 4.4.2. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>У 4.4.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.4.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.4.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.4.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.5. Определять степень готовности холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.6. Доводить холодные напитки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.4.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.8. Соблюдать санитарно-</p>	<p>З 4.4.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 4.4.2.2. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков.</p> <p>З 4.4.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных напитков.</p> <p>З 4.4.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.4.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное</p>

		<p>гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.4.2.9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.4.2.10. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.4.2.11. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
<p>Д 4.4.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>У 4.4.3.1. Рассчитывать стоимость холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.2. Вести учет реализованных холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.3. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>У 4.4.3.4. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>У 4.4.3.5. Составлять отчет по платежам.</p> <p>У 4.4.3.5. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.4.3.6. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.4.3.7. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.8. Разрешать проблемы в рамках</p>	<p>З 4.4.3.1. Ассортимент и цены на холодные напитки на день принятия платежей.</p> <p>З 4.4.3.2. Правила торговли.</p> <p>З 4.4.3.3. Виды оплаты по платежам.</p> <p>З 4.4.3.4. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>З 4.4.3.5. Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>З 4.4.3.6. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>З 4.4.3.7. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>З 4.4.3.8. Правила общения с потребителями.</p> <p>З 4.4.3.8. Базовый словарный запас на</p>	

		своей компетенции	иностранном языке. З 4.4.3.9. Техника общения, ориентированная на потребителя
Д 4.4.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных напитков	У 4.4.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.4.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.4.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. У 4.4.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. У 4.4.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. У 4.4.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. У 4.4.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. У 4.4.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	З 4.4.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. З 4.4.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. З 4.4.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. З 4.4.4.4. Требования к личной гигиене персонала. З 4.4.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. З 4.4.4.6. Правила утилизации отходов.	
Д 4.4.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	У 4.4.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных напитков. У 4.4.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	З 4.4.5.1. Организация работ по приготовлению холодных напитков. З 4.4.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных напитков.	



	<p>весомизмерительных приборов</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. У 4.4.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>З 4.4.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных напитков.</p>
	<p>Д 4.4.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных напитков</p>	<p>У 4.4.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных напитков. У 4.4.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>З 4.4.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. З 4.4.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных напитков. З 4.4.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных напитков. З 4.4.6.4. Условия, сроки, способы хранения холодных напитков</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Д 4.5.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>У 4.5.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. У 4.5.1.2. Организовывать их хранение до момента использования. У 4.5.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. У 4.5.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой. У 4.5.1.5. Осуществлять</p>	<p>З 4.5.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. З 4.5.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих напитков. З 4.5.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. З 4.5.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. З 4.5.1.5. Правила расчета потребности</p>

		<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.5.1.6.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих напитков.</p> <p>У 4.5.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков</p>	<p>в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>З 4.5.1.6. Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Д 4.5.2. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>У 4.5.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.5.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.5.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.5.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков.</p> <p>У 4.5.2.5. Определять степень готовности холодных напитков.</p> <p>У 4.5.2.6. Доводить горячие напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.5.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.</p> <p>У 4.5.2.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.5.2.9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p>	<p>З 4.5.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 4.5.2.2. Температурный режим и правила приготовления горячих напитков.</p> <p>З 4.5.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих напитков.</p> <p>З 4.5.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.5.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>

	У 4.5.2.10. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. У 4.5.2.11. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
Д 4.5.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	У 4.5.3.1. Рассчитывать стоимость горячих напитков. У 4.5.3.2. Вести учет реализованных горячих напитков. У 4.5.3.3. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. У 4.5.3.4. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. У 4.5.3.5. Составлять отчет по платежам. У 4.5.3.5. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. У 4.5.3.6. Владеть профессиональной терминологией. У 4.5.3.7. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков. У 4.5.3.8. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	З 4.5.3.1. Ассортимент и цены на горячие напитки на день принятия платежей. З 4.5.3.2. Правила торговли. З 4.5.3.3. Виды оплаты по платежам. З 4.5.3.4. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. З 4.5.3.5. Виды и правила осуществления кассовых операций. З 4.5.3.6. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. З 4.5.3.7. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. З 4.5.3.8. Правила общения с потребителями. З 4.5.3.8. Базовый словарный запас на иностранном языке. З 4.5.3.9. Техника общения, ориентированная на потребителя
Д 4.5.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по	У 4.5.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	З 4.5.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

	<p>приготовлению горячих напитков</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  У 4.5.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  У 4.5.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  У 4.5.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  У 4.5.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  У 4.5.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  У 4.5.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  У 4.5.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>организации питания.  З 4.5.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  З 4.5.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  З 4.5.4.4. Требования к личной гигиене персонала.  З 4.5.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  З 4.5.4.6. Правила утилизации отходов.</p>
	<p>Д 4.5.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>У 4.5.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих напитков.  У 4.5.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  У 4.5.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,</p>	<p>З 4.5.5.1. Организация работ по приготовлению горячих напитков.  З 4.5.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих напитков.  З 4.5.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при</p>

		охраны труда	приготовлении горячих напитков.
	Д 4.5.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих напитков	У 4.5.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих напитков. У 4.5.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	З 4.5.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. З 4.5.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных напитков. З 4.5.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих напитков. З 4.5.6.4. Условия, сроки, способы хранения горячих напитков

**Дескрипторы общих компетенций**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.	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.
--	--	--	--

	<p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>

	развития и самообразования.		
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. 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.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики

подготовленности	профессиональной деятельности.	перенапряжения характерными для данной профессии.	перенапряжения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 252

Из них на освоение МДК 108 часов

на практики учебную 72 часа и производственную 72 часа



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	Производственная часов, (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>ПК 4.1 ОК 1-7,9,10</b>	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>8</b>		<b>6</b>	-	<b>2</b>	
<b>ПК 4.2-4.3 ОК 1-7,9,10</b>	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>18</b>		<b>48</b>	-	<b>2</b>	

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

<b>ПК 4.4-4.5 ОК 1-7,9,10</b>	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>10</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
<b>ПК 4.4-4.5 ОК 1-7,9,10</b>	Учебная практика								
<b>ПК 4.4-4.5 ОК 1-7,9,10</b>	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>						<b>72</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>102</b>	<b>36</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		50	
<b>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>12</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>16</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p>
<b>Тематика практических занятий</b>		8	
<b>Практическое занятие 1.</b> Анализ нормативной и технической документации принципа действия и правил эксплуатации		2	

	оборудования по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента		2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов		2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b> Составить таблицу по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом требований WSR		2
	<b>Консультации</b>		<b>6</b>
<b>Учебная практика по разделу 1</b> <b>Виды работ:</b> 1. 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. 2. 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.			<b>6</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			<b>90</b>
<b>МДК. 04.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с	2,3	2

	дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2	2
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	2
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2, 3	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов		2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества традиционных железированных сладких блюд.		6
	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества холодных сладких блюд (авторских, брендовых, региональных).		4
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной	2	2

	бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)		
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2, 3	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 8</b> Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд. Расчет стоимости горячих сладких блюд, десертов		2
	<b>Практическое занятие 9</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества горячих сладких блюд традиционного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира		4
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b> Разработка инструкционной карты по приготовлению холодных и горячих сладких блюд с учетом требований WSR		2
	<b>Консультации</b>		<b>4</b>
	<b>Учебная практика по разделу 2</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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их		<b>48</b>

сочетаемости с основным продуктом.

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.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов 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.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, 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. 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.

<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>40</b>
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			<b>22</b>
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	2	1
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	1
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2	1
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков. Расчет стоимости холодных напитков		2
	<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества холодных напитков разнообразного ассортимента		4
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	1
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	1



	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2	1
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 13</b> Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков. Расчет стоимости горячих напитков		2
	<b>Практическое занятие 14</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация и оценка качества горячих напитков разнообразного ассортимента		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b> Разработка инструкционной карты по приготовлению горячих напитков с учетом требований WSR		2
	<b>Консультации</b>		2
	<b>Учебная практика по разделу 3</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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом		<b>18</b>

<p>рационального расхода 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 холодных и горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков, 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>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.</p> <p>20. 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>Дифференцированный зачёт</p>	
<p><b>Производственная практика 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</p>	72

<p>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 сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего:</b>	<b>252</b>

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные электронные;

*тепловое оборудование:*

пароконвектомат; конвекционная печь; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плиты электрические; фритюрница; гриль электрический; плита wok; гриль – саламандр; электроблинница; электромармиты; кофемашинка с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); диспансер для подогрева тарелок; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; газовая горелка (для карамелизации);

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; охлаждаемый прилавок-витрина; стол холодильный с охлаждаемой горкой;

*механическое оборудование:*

тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка; сифон; набор инструментов для карвинга;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

машина для вакуумной упаковки; овоскоп; нитраттестер;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, синяя, зеленая, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа (конусообразное сито); лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда:*

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л; сковорода; гриль сковорода;

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата; шпагат; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

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

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

##### **Основные источники (печатные):**

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). 33

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министратруда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### ***Дополнительные источники:***

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### ***(Электронные)***

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/> по ГОСТу  
<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>  
<http://andychef.ru/recipes/smith/>  
<http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль *ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.03

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие Учебного кулинарного цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы *ПМ.04* с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности).

Учебная, производственная (по профилю специальности) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных

модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Знания</b></p> <p>З 4.1.1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>З 4.1.1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>З 4.1.1.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>З 4.1.1.4. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>З 4.1.1.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>З 4.1.1.6. Правила утилизации отходов.</p> <p>З 4.1.2.1. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>З 4.1.2.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>З 4.1.2.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>З 4.1.3.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме зачета по МДК в виде:</b></p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>З 4.1.3.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>З 4.1.3.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>З 4.1.3.4. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>		
	<p><i>Умения</i></p> <p>У 4.1.1.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.1.1.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.1.1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 4.1.1.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>У 4.1.1.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 4.1.1.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>У 4.1.1.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 4.1.1.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 4.1.2.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, , учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></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>приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.1.2.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.1.2.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 4.1.3.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.1.3.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><i>Действия</i></p> <p>Д 4.1.1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Д 4.1.2. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>4.1.3. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>		
<p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>З 4.2.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 4.2.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления холодных сладких блюд, десертов.  3 4.2.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. 4.2.1.3-4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  3 4.2.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.  3 4.2.1.6. Правила составления заявки на склад  3 4.2.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  3 4.2.2.2. Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов.  3 4.2.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных сладких блюд, десертов.  3 4.2.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  3 4.2.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.  3 4.2.3.1. Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.  3 4.2.3.2. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  3 4.2.3.3. Правила общения с потребителями.  3 4.2.3.4. Базовый словарный запас на иностранном языке.  3 4.2.3.5. Техника общения, ориентированная на потребителя  3 4.2.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  3 4.2.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	<p><i>самостоятельной работы (защита инструкционной карты)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме экзамена по МДК в виде:</i>  -письменных/ устных ответов,</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>
------------------------------------	---	--	---

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>3 4.2.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>3 4.2.4.4. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>3 4.2.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>3 4.2.4.6. Правила утилизации отходов.</p> <p>3 4.2.5.1. Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.2.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.2.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.2.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>3 4.2.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.2.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.2.6.4. Условия, сроки, способы хранения холодных сладких блюд, десертов</p>		
	<p><i>Умения</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p>	<p><i>Правильность,</i></p>

	<p>У 4.2.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 4.2.1.2. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 4.2.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.2.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 4.2.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.2.1.6. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов</p> <p>У 4.2.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.2.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.2.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.2.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.5. Определять степень готовности холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.6. Доводить холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>
--	--	---	---

	<p>консистенции.</p> <p>У 4.2.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.2.8. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 4.2.2.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.2.2.10. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.2.2.11. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.2.2.12. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>У 4.2.3.1. Рассчитывать стоимость холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.2.3.2. Вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.3.3. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.2.3.4. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.2.3.5. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.3.6. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>У 4.2.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>		
--	---	--	--



	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.2.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.2.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 4.2.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>У 4.2.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 4.2.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>У 4.2.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 4.2.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 4.2.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.2.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 4.2.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.2.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
--	---	--	--

	<p><i>Действия</i></p> <p>Д 4.2.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Д 4.2.2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Д 4.2.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Д 4.2.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Д 4.2.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Д 4.2.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных сладких блюд, десертов</p>		
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>3 4.3.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>3 4.3.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.3.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>3 4.3.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 4.3.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>3 4.3.1.6. Правила составления заявки на склад</p> <p>3 4.3.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (защита инструкционной карты)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения</i></p>

	<p>требования к качеству, методы приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>3 4.3.2.2. Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.3.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>3 4.3.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 4.3.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>3 4.3.3.1. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>3 4.3.3.2. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>3 4.3.3.3. Правила общения с потребителями.</p> <p>3 4.3.3.4. Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>3 4.3.3.5. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>3 4.3.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>3 4.3.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>3 4.3.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>3 4.3.4.4. Требования к личной гигиене персонала.</p>	<p>ответов,</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p>профессиональной терминологии</p>
--	--	---	--------------------------------------

	<p>З 4.3.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>З 4.3.4.6. Правила утилизации отходов.</p> <p>З 4.3.5.1. Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 4.3.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>З 4.3.6.4. Условия, сроки, способы хранения горячих сладких блюд, десертов</p>		
	<p><i>Умения</i></p> <p>У 4.3.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 4.3.1.2. Организовывать их хранение до момента использования.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>

	<p>У 4.3.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.3.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 4.3.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.3.1.6. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих сладких блюд, десертов</p> <p>У 4.3.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.3.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.3.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.3.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.2.5. Определять степень готовности горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.2.6. Доводить горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.3.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.2.8. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>У 4.3.2.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.3.2.10. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</p>	<p>- <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</i></p> <p>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- <i>экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</i></p>	<p>-<i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>-<i>Точность оценки</i></p> <p>-<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-<i>Рациональность действий и т.д.</i></p>
--	---	--	--

	<p>приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.3.2.11. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.3.2.12. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>У 4.3.3.1. Рассчитывать стоимость горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>У 4.3.3.2. Вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.3.3. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.3.3.4. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.3.3.5. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.3.6. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>У 4.3.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.3.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.3.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 4.3.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p>		
--	---	--	--

	<p>У 4.3.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 4.3.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>У 4.3.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 4.3.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 4.3.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.3.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 4.3.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>У 4.3.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><i>Действия</i></p> <p>Д 4.3.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Д 4.3.2. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Д 4.3.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Д 4.3.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	

	<p>выполнении работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Д 4.3.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Д 4.3.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p><b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Знания</b></p> <p>З 4.4.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 4.4.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных напитков.</p> <p>З 4.4.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 4.4.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.4.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>З 4.4.1.6. Правила составления заявки на склад</p> <p>З 4.4.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 4.4.2.2. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков.</p> <p>З 4.4.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>



	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных напитков.</p> <p>3 4.4.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>3 4.4.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>3 4.4.3.1. Ассортимент и цены на холодные напитки на день принятия платежей.</p> <p>3 4.3.2. Правила торговли.</p> <p>3 4.4.3.3. Виды оплаты по платежам.</p> <p>3 4.4.3.4. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>3 4.4.3.5. Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>3 4.4.3.6. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>3 4.4.3.7. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>3 4.4.3.8. Правила общения с потребителями.</p> <p>3 4.4.3.8. Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>3 4.4.3.9. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>3 4.4.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>3 4.4.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>3 4.4.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>3 4.4.4.4. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>3 4.4.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p>		
--	---	--	--

	<p>З 4.4.4.6. Правила утилизации отходов.</p> <p>З 4.4.5.1. Организация работ по приготовлению холодных напитков.</p> <p>З 4.4.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных напитков.</p> <p>З 4.4.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных напитков.</p> <p>З 4.4.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 4.4.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных напитков.</p> <p>З 4.4.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных напитков.</p> <p>З 4.4.6.4. Условия, сроки, способы хранения холодных напитков</p>		
	<p><i>Умения</i></p> <p>У 4.4.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 4.4.1.2. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 4.4.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.4.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 4.4.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</i></p>

	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.4.1.6.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных напитков.</p> <p>У 4.4.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных напитков</p> <p>У 4.4.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.4.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.4.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.4.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.5. Определять степень готовности холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.6. Доводить холодные напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.4.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.</p> <p>У 4.4.2.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.4.2.9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.4.2.10. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.4.2.11. Выбирать в соответствии со</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>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>способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>У 4.4.3.1. Рассчитывать стоимость холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.2. Вести учет реализованных холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.3. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>У 4.4.3.4. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>У 4.4.3.5. Составлять отчет по платежам.</p> <p>У 4.4.3.5. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.4.3.6. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.4.3.7. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p> <p>У 4.4.3.8. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>У 4.4.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.4.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.4.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 4.4.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>У 4.4.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 4.4.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами</p>		
--	---	--	--

	<p>чистоты.</p> <p>У 4.4.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 4.4.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 4.4.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных напитков.</p> <p>У 4.4.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.4.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 4.4.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных напитков.</p> <p>У 4.4.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><i>Действия</i></p> <p>Д 4.4.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Д 4.4.2. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Д 4.4.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Д 4.4.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных напитков</p> <p>Д 4.4.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Д 4.4.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных напитков		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Знания</b></p> <p>З 4.5.1.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>З 4.5.1.2. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих напитков.</p> <p>З 4.5.1.3. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>З 4.5.1.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.5.1.5. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>З 4.5.1.6. Правила составления заявки на склад</p> <p>З 4.5.2.1. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>З 4.5.2.2. Температурный режим и правила приготовления горячих напитков.</p> <p>З 4.5.2.3. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих напитков.</p> <p>З 4.5.2.4. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>З 4.5.2.5. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>3 4.5.3.1. Ассортимент и цены на горячие напитки на день принятия платежей.</p> <p>3 4.5.3.2. Правила торговли.</p> <p>3 4.5.3.3. Виды оплаты по платежам.</p> <p>3 4.5.3.4. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>3 4.5.3.5. Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>3 4.5.3.6. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>3 4.5.3.7. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>3 4.5.3.8. Правила общения с потребителями.</p> <p>3 4.5.3.8. Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>3 4.5.3.9. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>3 4.5.4.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>3 4.5.4.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>3 4.5.4.3. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>3 4.5.4.4. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>3 4.5.4.5. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>3 4.5.4.6. Правила утилизации отходов.</p> <p>3 4.5.5.1. Организация работ по приготовлению горячих напитков.</p> <p>3 4.5.5.2. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих напитков.</p>		
--	--	--	--

	<p>З 4.5.5.3. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих напитков</p> <p>З 4.5.6.1. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>З 4.5.6.2. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных напитков.</p> <p>З 4.5.6.3. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих напитков.</p> <p>З 4.5.6.4. Условия, сроки, способы хранения горячих напитков</p>		
	<p><i>Умения</i></p> <p>У 4.5.1.1. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>У 4.5.1.2. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>У 4.5.1.3. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.5.1.4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>У 4.5.1.5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>У 4.5.1.6. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих напитков.</p> <p>У 4.5.1.7. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков</p> <p>У 4.5.2.1. Выбирать, применять, комбинировать методы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>



	<p>приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>У 4.5.2.2. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>У 4.5.2.3. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>У 4.5.2.4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков.</p> <p>У 4.5.2.5. Определять степень готовности холодных напитков.</p> <p>У 4.5.2.6. Доводить горячие напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>У 4.5.2.7. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.</p> <p>У 4.5.2.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>У 4.5.2.9. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>У 4.5.2.10. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>У 4.5.2.11. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>У 4.5.3.1. Рассчитывать стоимость горячих напитков.</p> <p>У 4.5.3.2. Вести учет реализованных горячих напитков.</p> <p>У 4.5.3.3. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при</p>	<p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p>
--	---	--	--

	<p>оформлении платежей.</p> <p>У 4.5.3.4. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>У 4.5.3.5. Составлять отчет по платежам.</p> <p>У 4.5.3.5. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>У 4.5.3.6. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>У 4.5.3.7. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</p> <p>У 4.5.3.8. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>У 4.5.4.1. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.5.4.2. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.5.4.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>У 4.5.4.4. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>У 4.5.4.5. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>У 4.5.4.6. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>У 4.5.4.7. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>У 4.5.4.8. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>У 4.5.5.1 Выбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>		
--	---	--	--

	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих напитков.</p> <p>У 4.5.5.2 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>У 4.5.5.3 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>У 4.5.6.1 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих напитков.</p> <p>У 4.5.6.2 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><i>Действия</i></p> <p>Д 4.5.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Д 4.5.2. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Д 4.5.3. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Д 4.5.4. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих напитков</p> <p>Д 4.5.5. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Д 4.5.6. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос горячих напитков</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	

### **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ  
«АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>10</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК, ОК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ОК 0.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 0.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 0.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 0.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 0.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 0.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 0.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар».

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента;

- 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	252	Тема 4.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>6</b>
Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			<b>48</b>	
Тема 4.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			<b>12</b>	
			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>
			<b>Итого</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание программы учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>72</b>
<b>Тема 4.1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. 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, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<b>6</b>
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Подготовка и подача свежих плодов и ягод, приготовление фруктовых салатов</p> <p>2. Приготовление холодных напитков: компот из смеси сухофруктов, компот из свежих плодов. Приготовление сладких блюд: киселя из свежих ягод, кисель из ревеня</p> <p>3. Приготовление сладких блюд: желе (в ассортименте). Приготовление сладких блюд: мусса (в ассортименте).</p> <p>4. Приготовление сладких блюд: самбука (в ассортименте). Приготовление сладких блюд: парфе с соусом</p> <p>5. Приготовление десертов со сливками с соусом. Приготовление десертов с творогом с соусом</p> <p>6. Приготовление блинчиков сладких с соусом</p> <p>7. Приготовление горячих сладких блюд: пудинга рисового, пудинг манный, суфле в ассортименте</p> <p>8. Приготовление горячих сладких блюд: яблок в тесте, яблок по - киевски</p>	<b>48</b>
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление чая, сбитня в ассортименте. Приготовление горячих напитков: какао, кофе</p>	<b>12</b>

разнообразного ассортимента	2. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков. Приготовление смузи, коктейлей молочных	6
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

##### **Оснащение:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 12

Комплект бланков технологических карт;

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, машина для вакуумной упаковки.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), таялка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента	Оценка «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы; Оценка «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки; Оценка «3» Недостаточно самостоятельное	<b>Текущий контроль</b> учебно-производственные работы  Методы текущего контроля и оценки:  наблюдение за выполнением заданий на учебной практике; экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя; Оценка «2» Неточное	<b>Промежуточная аттестация:</b> Дифференцированный зачет
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	Методы промежуточного контроля и оценки:  Оценка результатов освоения программы, уровня сформированности профессиональных компетенций и соотнесение этого уровня с требованиями квалификационных характеристик по профессии в ходе выполнения практической проверочной работы
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>9</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

### **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар».

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента;
- 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.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики 72 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.5	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	252	Тема 4.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>6</b>
			Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>42</b>
			Тема 4.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>24</b>
			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>
			<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

## 2.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>72</b>
<b>Тема 4.1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. 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 инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>6</b> 6
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Подготовка и подача свежих плодов и ягод, приготовление фруктовых салатов, компота 2. Приготовление железированных сладких блюд (в ассортименте) 3. Приготовление железированных сладких блюд (в ассортименте) региональных кухонь мира 4. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента 5. Приготовление горячих сладких блюд с соусом 6. Приготовление горячих сладких блюд региональных кухонь мира	<b>42</b> 6 6 6 12 6 6
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Приготовление чая, сбитня в ассортименте 2. Приготовление горячих напитков: какао, кофе 3. Приготовление холодных напитков в ассортименте	<b>18</b> 6 6 6
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится концентрированно, после окончания теоретического обучения и проведения рассредоточенной учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04.

Оборудование и техническое оснащение кулинарного цеха зависит от предприятия на котором обучающиеся проходят производственную практику.

#### **Оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания и т.д..

Тепловое оборудование: электроплита, жарочный шкаф, пекарский шкаф, электросковорода, фритюрница, хлеборезка

Вспомогательное оборудование: столы производственные, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчики, миски, кастрюли, сковороды, сотейники, тазы (нержавеющая сталь), лопатки (металлические), шумовки, половники, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов и т.д.

Расходные материалы: ветошь, моющие средства, бумажные полотенца, салфетки, мешки для мусора, контейнеры для готовых блюд.

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

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

##### ***Основные источники (печатные):***

1. Андонова Н.И. 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 / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Кузнецова Л.А. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.А. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 480 с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум / Издательский центр «Академия», 2013.- 240 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с..

##### ***Интернет – ресурсы:***

1. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню  
2. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg  
3. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения закреплённые за группой и наставники на производстве согласно приказа о принятии на практику.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При освоении программы производственной практики оценкой результатов и формами контроля являются проведение текущего контроля, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится закреплённым руководителем практики и мастером производственного обучения в процессе работы при прохождении производственной практики.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента	<i>Оценка</i> «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы; <i>Оценка</i> «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные незначительные ошибки; <i>Оценка</i> «3»	<b>Текущий контроль:</b> <u>Руководитель практики:</u> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики  <u>Руководитель практики от предприятия:</u>
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;	- интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<i>Оценка</i> «2» Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	- экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		<b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> - Дифференцированный зачёт по производственной практике <i>Методы промежуточного контроля и оценки:</i> - экспертное оценивание защиты отчета по практике

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Повар»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.





**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>42</b>
<b>5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</b>	<b>58</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС **43.01.09 Повар, кондитер**

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности - **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 0.1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 0.2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 0.3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 0.4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 0.5</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 0.6</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 0.7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 0.8</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 0.9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.2.2. Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
<b>ПК 5.1</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Дескрипторы профессиональных компетенций</b>			
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического	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; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения

		<p>оборудования;  - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>			
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить,  подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	<p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости</p>



		<p>фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>продуктов;</p>
	<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>

		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;	Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности</p>	<p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба</p>

		готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; 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 принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p>	<p>Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

		<p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>	<p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-</p>	<p>Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p>

	продукции с прилавка/раздачи	кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
<b><i>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i></b>			
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного



		<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<b>Дескрипторы общих компетенций</b>			
<b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной	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.

<p>деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.          Оценка рисков на каждом шагу.          Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.          Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.          Составлять план действия.          Определять необходимые ресурсы.          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Реализовывать составленный план.          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>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</p>
<p><b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.          Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.          Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.          Интерпретация полученной информации в контексте</p>	<p>Определять задачи поиска информации.          Определять необходимые источники информации.          Планировать процесс поиска.          Структурировать получаемую информацию.          Выделять наиболее значимое в перечне информации.          Оценивать практическую значимость результатов поиска.          Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.          Приемы структурирования информации.          Формат оформления результатов поиска информации</p>

	профессиональной деятельности		
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4.</b> 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
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

общечеловеческих ценностей			
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

		<p>профессиональные темы.          Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.          Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).          Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>процессов профессиональной деятельности.          Особенности произношения.          Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - 10	<b>Раздел 1. 1.ПМ 05.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	50	42	10	*	2	*	6	
ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - 10	<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	14	8		2		30	

<b>ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - 10</b>	<b>Раздел 3</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>70</b>	<b>22</b>	<b>8</b>				<b>48</b>	
<b>ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - 10</b>	<b>Раздел 4</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>16</b>		<b>2</b>		<b>48</b>	
<b>ПК 5.1 – 5.5 ОК 01 - 10</b>	<b>Раздел 5</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>194</b>	<b>56</b>	<b>28</b>		<b>2</b>		<b>136</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>656</b>	<b>164</b>	<b>70</b>	<b>*</b>	<b>8</b>	<b>*</b>	<b>268</b>	<b>216</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			50
<b>МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			44
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>
	1.	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1.	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
<b>Тема 1.2.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	2.	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных. Мучных и кондитерских изделий.	2
			12



	3.	Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация теста. Способы разрыхления. Rezeptura. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	2	8
<b>Практические занятия</b>				<b>10</b>
	2	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		4
	3	Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки		2
	4	Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста.		2
	5	Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья и выхода готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта.		2
<b>Самостоятельная работа раздела 1</b> Составить таблицу «Классификация теста»			3	2
<b>Консультации</b>				6
<b>УП.05 Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
1. 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 инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.				
2. Отработка практических навыков приготовления хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>46</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>16</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент	1.	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	2

отделочных полуфабрикатов	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование вприготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1.	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>8</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление	1.	Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	2

глазури	2.	Приготовление сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	2
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	3.	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	2
	4.	Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	2
		<b>Самостоятельная работа раздела 2</b> Рисование элементов орнамента и алфавита, выполняемых при помощи корнетика помадой	3	2
<b>УП.05 Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропы (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 2. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 3. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: карамель. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения 5. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: кремов - сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				<b>48</b>
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>				<b>70</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>22</b>

<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок для конфет и фаршей для хлебобулочных изделий	1.	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Виды начинок для конфет в зависимости от применяемого сырья. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1.	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Способы разрыхления теста	2	2
	2.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка к реализации.	2	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1.	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка к реализации	2	2
	2.	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка к реализации	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>8</b>
	1.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, подготовка к реализации		4
	2.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста, подготовка к реализации		4

		<b>Консультации</b>		2
<b>УП.05 Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
1. Отработка практических навыков по приготовлению фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.				
2. Отработка практических навыков по приготовлению начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении конфет.				
3. Отработка практических навыков по приготовлению теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.				
4. Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе низкокалорийных изделий.				
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>80</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>32</b>
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка к реализации	2	2
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного	1.	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	<b>Печенье.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества, подготовка к реализации. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы	2	2

ассортимента		отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.			
	3.	<b>Пряники, коврижки.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек, подготовка к реализации. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2	
	4.	<b>Кексы.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов, подготовка к реализации. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>16</b>	
	4	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста, подготовка к реализации		4	
	5	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации		4	
	6	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации		4	
	7	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, подготовка к реализации		4	
	<b>Самостоятельная работа раздела 4.</b> Составление сравнительной таблицы выпеченных полуфабрикатов				2
	<b>Консультации</b>				2

<b>УП.05 Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
1. Отработка практических навыков по приготовлению печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Способы отделки и варианты оформления печенья.				48
2. Отработка практических навыков по приготовлению пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.				
3. Отработка практических навыков по приготовлению кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Способы отделки и варианты оформления кексов.				
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>				194
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				58
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	1.	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и т.д.; От формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		2
	3.	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и т.д.; от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2
	5.	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	2
	7.	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	2
	8.	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент. Правила выбора сырья		2

		для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>14</b>
	1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных		6
	2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных		4
	3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных, заварных пирожных		4
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	1.	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2.	<b>Бисквитные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2
	3.	<b>Песочные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2
	4.	<b>Слоеные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления	2	2



		праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	5.	<b>Воздушные и воздушно-ореховые торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2
	6.	<b>Миндальные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2
	7.	<b>Комбинированные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>14</b>
	1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов		6
	2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов		4
	3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных тортов		4
	<b>Самостоятельная работа для раздела 5</b> Расчёт рецептуры пирожного или торта для выполнения демонстрационного экзамена			2
	<b>Консультации</b>			2
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных				<b>136</b>

<p>полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные.</p> <p>2. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и т.д.</p> <p>3. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).</p> <p>4. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>5. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>6. Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</p> <p>7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов.</p> <p>8. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов.</p> <p>9. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов.</p> <p>10. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых тортов.</p> <p>11. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов</p> <p>12. Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных тортов</p> <p>13. Отработка практических навыков по приготовлению конфет: погружных, корпусных, трюфель.</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная)</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>216</b></p>

<p>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>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>13. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p> <p>15. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>656</b></p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета; мастерской.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия). **Учебный кондитерский цех**

#### **Оснащение:**

Оборудование учебного кондитерского цеха рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 15

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

#### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь (для пиццы), расстоечный шкаф,

плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные, фритюрница, электроблинница,

#### **Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер,

#### **Механическое оборудование:**

Тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), пресс для пиццы

**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:**

Лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации) термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф

#### **Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

Овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

#### **Оборудование для мойки посуды:**

Машина посудомоечная

#### **Вспомогательное оборудование:**

Производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

### **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:**

Дежи к тестомесильной машине, дежи к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроемкости из нержавеющей стали, кастрюли 1.5 - 2л, сковорода, разделочные доски (пластик): белая, подставка для разделочных досок, миски полусферические, мерный стакан, противни, перфорированные противни для багетов, венчик, сито, шенуа, лопатки, щипцы универсальные, скребки пластиковые, скребки металлические, кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, набор выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные), корзина для мусора.

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

#### **Основные источники для обучающихся:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для проф тех образования - 304 стр.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с. Академия, 2013. – 208 с.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. 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

#### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

#### **Основные источники для преподавателя:**

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). 33
  13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
  15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:  
Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании)

результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Кондитерское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области



профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

##### 5.1. Текущая оценка

<b>Действие</b> <i>(переносится из спецификации)</i>	<b>Оцениваемые знания и умения:</b> <b>практические или когнитивные</b>	<b>Методы оценки</b> <i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<b>Место проведение оценки</b> <i>(мастерская, лаборатория, предприятие и т.д.)</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
1. ПК 5.1.-5.5.	<b>Знания:</b> 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; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -тестирования; <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	<p>при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></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, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора</li> </ul>

	<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

	<p>транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом</p>		
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>			
<p>ПК 5.1, 5.2</p>	<p><b>Знания:</b>  ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>полуфабрикатов; правила маркирования упаковочных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>		
	<p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; термостабильные начинки и др.  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  готовить жженый сахар;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</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  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций,</p>

	<p>готовить посыпки;  готовить помаду, глазури;  готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене по МДК</p>	<p>регламентов</p> <p>-Рациональность действий</p> <p>и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

<p>ПК 5.1-5.3</p>	<p><b>Знания:</b>  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной(самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения</p>
-------------------	---	--	--

и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  
органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  
требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  
правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;  
ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  
правила торговли;  
виды оплаты по платежам;  
виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате

экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.

профессиональной терминологии  
Полнота ответов,  
точность формулировок,  
не менее 70% правильных ответов.



	<p>наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</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  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>		<p>регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	

	<p>изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; 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><b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>ПК 5.1, 5.2, 5.4</b></p>	<p><b>Знания:</b>  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий  Разнообразного ассортимента;  Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  
требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;  
ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  
правила торговли;  
виды оплаты по платежам;  
виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  
правила общения с потребителями;  
базовый словарный запас на иностранном языке;

-письменных/ устных ответов,  
-тестирования.

	техника общения, ориентированная на потребителя		
	<p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями,  оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное  вручную и с использованием технологического</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  <b>Итоговый контроль:</b>  - экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</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  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>		
	<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p>		

	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 5.1, 5.2, 5.5</b></p>	<p><b>Знания:</b>          ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;          органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;            -оценки результатов внеаудиторной(самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>          в форме дифференцированного зачета/ экзамена          по МДК в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии          Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
	<p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>



	<p>пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты;</p> <p>- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>(самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,</p> <p>учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>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>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>
--	--	--	---

	соблюдения требований по безопасности готовой продукции;		
	<p>Соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертное наблюдение на экзамене по ПМ</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

### **5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Применение в программах профессионального обучения и профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г. Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 05. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП</b>	<b>10</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы:**  
Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.99 Повар, кондитер**

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Кондитер»

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь:

- 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.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 268 часов.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	656	Тема 5.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
			Тема 5.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30
			Тема 5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
			Тема 5.4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
			Тема 5.5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента <i>Дифференцированный зачёт</i>	136
				<b>268</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

<b>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>268</b>
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. 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 инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>6</b></p> <p>6</p>
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропа (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>2. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	<p><b>30</b></p> <p>6</p> <p>6</p>



	3. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: карамель. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	4. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	5. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: кремов - сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
<b>Тема 5.3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>48</b>
	1. Отработка практических навыков по приготовлению фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	12
	2. Отработка практических навыков по приготовлению начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении конфет.	12
	3. Отработка практических навыков по приготовлению теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	12
	4. Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе низкокалорийных изделий.	12
<b>Тема 5.4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>48</b>
	1. Отработка практических навыков по приготовлению печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Способы отделки и варианты оформления печенья.	18
	2. Отработка практических навыков по приготовлению пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.	18

	3. Отработка практических навыков по приготовлению кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Способы отделки и варианты оформления кексов.	12
<b>Тема 5.5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов, конфет разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>136</b>
	1. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные.	6
	2. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и т.д.	6
	3. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).	6
	4. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	12
	5. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	12
	6. Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	12
	7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов.	12
	8. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов.	12
	9. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов.	12
	10. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых тортов.	12
	11. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов	12
	12. Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных тортов	12
	13. Отработка практических навыков по приготовлению конфет: погружных, корпусных, трюфель. <b>Дифференцированный зачёт</b>	10
<b>Итого</b>	<b>268</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха.  
**Оснащение:**

Оборудование учебного кондитерского цеха рабочих мест лаборатории с учетом требований WRS:

Рабочие места по количеству обучающихся - 15

Комплект бланков инструкционно-технологических карт;

Комплект УПД;

Огнетушитель; аптечка; коврик резиновый

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные.

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.

**Механическое оборудование:**

Тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка. Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный с моечной ванной производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

Дежи к тестомесильной машине, дежи к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроемкости из нержавеющей стали, кастрюли 1.5 - 2л, сковорода, разделочные доски (пластик): белая, подставка для разделочных досок, миски полусферические, мерный стакан, противни, перфорированные противни для багетов, венчик, сито, шенуа, лопатки, щипцы универсальные, скребки пластиковые, скребки металлические, кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, нож, нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, набор выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные), корзина для мусора.

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Оценка</i> «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;	<b>Текущий контроль:</b> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	<i>Оценка</i> «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;	- экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий
- выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.	<i>Оценка</i> «3» Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;	<b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> - Дифференцированный зачёт
- хранение, порционирование (комплектование), эстетично упакованные на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	<i>Оценка</i> «2» Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Кондитер»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора \_\_\_\_\_ / Н.Г.Полеванова

Приказ № 1112 от «28» августа 2019 года



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

**ПМ 05. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 г. № 1569).

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методического совета  
Протокол № 3 от «28» августа 2019 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчик:

Дубакова Валентина Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГБПОУ «АТпромИС»

СОГЛАСОВАНА:



(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП</b>	<b>10</b>



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.99 Повар, кондитер**

Программа направлена на освоение основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии «Кондитер»

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен уметь:

- 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.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 216 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план производственной практики

<b>Код ПК</b>	<b>Код и наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов по ПМ</b>	<b>Наименования тем учебной практики</b>	<b>Количество часов по темам</b>
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>656</b>	Тема 5.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>6</b>
			Тема 5.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>36</b>
			Тема 5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>24</b>
			Тема 5.4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>36</b>
			Тема 5.5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>108</b>
				<b>216</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

<b>Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. 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 инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка практических навыков приготовления хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропы (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>	<b>36</b>
	<p>2. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	<b>6</b>

	3. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: карамель. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры бкарамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	4. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	5. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов: кремов - сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
<b>Тема 5.3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
	1. Отработка практических навыков по приготовлению фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	6
	2. Отработка практических навыков по приготовлению теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	12
	3. Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе низкокалорийных изделий.	12
<b>Тема 5.4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>36</b>
	1. Отработка практических навыков по приготовлению печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Способы отделки и варианты оформления печенья.	12
	2. Отработка практических навыков по приготовлению пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.	12
	3. Отработка практических навыков по приготовлению кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Способы отделки и варианты оформления кексов.	12
<b>Тема 5.5.</b> Изготовление,	<b>Содержание</b>	<b>108</b>

творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные.	6
	2. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные, и т.д.	6
	3. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).	6
	4. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	6
	5. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	6
	6. Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	6
	7. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов.	12
	8. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов.	12
	9. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов.	12
	10. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно-ореховых тортов.	12
	11. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов	12
	12. Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных тортов	12
	<b>Итого</b>	<b>216</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится рассредоточено, после окончания теоретического обучения и проведения рассредоточенной учебной практики по профессиональным модулям ПМ.05.

Оборудование и техническое оснащение кулинарного цеха зависит от предприятия на котором обучающиеся проходят производственную практику.

**Оснащение:**

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные электронные.

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.

**Механическое оборудование:**

Тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный с моечной ванной производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

Дежи к тестомесильной машине, дежи к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроемкости из нержавеющей стали, кастрюли 1.5 - 2л, сковорода, разделочные доски (пластик): белая, подставка для разделочных досок, миски полусферические, мерный стакан, противни, перфорированные противни для багетов, венчик, сито, шенуа, лопатки, щипцы универсальные, скребки пластиковые, скребки металлические, кисти силиконовые, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, набор выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные), корзина для мусора.

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения закреплённые за группой и наставники на производстве согласно приказа о принятии на практику.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При освоении программы производственной практики оценкой результатов и формами контроля являются проведение текущего контроля, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится закреплённым руководителем практики и мастером производственного обучения в процессе работы при прохождении производственной практики.

Промежуточная аттестация по освоению тем производственной практики проводится в форме демонстрационного экзамена и отчета по практике, с обязательным учетом мнения работодателя и оценочных листах обучающегося.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
- подготовка рабочего места, выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Оценка</i> «5» Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы; <i>Оценка</i> «4» Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные незначительные ошибки;	<b>Текущий контроль:</b> <u>Руководитель практики:</u> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения его на рабочем месте и во время консультирования по темам практики
- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	<i>Оценка</i> «3» Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;	<u>Руководитель практики от предприятия:</u> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте
- выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.	<i>Оценка</i> «2» Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества. Несоблюдение требований технологического процесса.	- экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий
- хранение, порционирование (комплектование), эстетично упакованные на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.		<b>Итоговый контроль (Промежуточная аттестация):</b> - Дифференцированный зачёт <i>Методы промежуточного контроля и оценки:</i> - экспертное оценивание защиты отчета по практике

#### **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа производственной практики может быть использована:

- в профессиональной подготовке по профессии «Кондитер»;
- профессиональной переподготовке;
- повышении квалификации.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АСИНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по  
производственным и общим вопросам

\_\_\_\_\_ В.Н.Репин

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директора ОГБПОУ  
«АТпромИС»

\_\_\_\_\_ Н. Г. Полеванова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

СОГЛАСОВАНА:

\_\_\_\_\_ *Ломова Елена Викторовна*

(работодатель)

технолог  
Асиновский общепит  
Асиновское городское потребительское общество

Асино 2019



Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Асиновский техникум промышленной индустрии и сервиса»

Разработчики:

1. Полеванова Н.Г. – заместитель директора по УР

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	4
2. Вид государственной итоговой аттестации.....	6
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации...	7
4. Нормативное обеспечение ГИА.....	7
5. Создание государственной экзаменационной комиссии .....	8
6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС .....	9
7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья .....	11
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций .....	11
9. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур.....	12
10. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК .....	12
11. Материалы и оборудование.....	13
12. Перевод результатов демонстрационного экзамен в оценку .....	13
Приложение А.....	14
Приложение Б.....	18
Приложение В.....	20

## 1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов WorldSkills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее ДЭ).

Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемых в рамках комплекта оценочной документации.

Целью проведения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## **2. Вид государственной итоговой аттестации**

2.1 Государственная итоговая аттестация по профессии «Повар, кондитер» проводится в виде демонстрационного экзамена.

2.2 Демонстрационный экзамен - это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.3 Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Паспорт компетенций (Skills Passport).

Паспорт компетенций (Skills Passport) - электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках. Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и Skills Passport на английском языке равнозначны. Форма Паспорта компетенций (Skills Passport) устанавливается Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее Союзом). Учет выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

### **3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

3.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и графиком проведения демонстрационного экзамена с 15 июня по 30 июня.

3.2 Программа ГИА утверждается директором за 6 месяцев до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся.

3.3 Объем времени

На проведение ГИА отводится 2 недели.

### **4. Нормативное обеспечение ГИА**

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия

проводится в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами и поручениями:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации, от 15.12.2014 № 1580) «Об утверждении Порядка

организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г. № 74, 17 ноября 2017 г. № 1138).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. - 50 - 17.

Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Россия (Приложение к приказу Союза «WorldSkills Россия»;

Комплект Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», утвержденный Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.).

## **5. Создание государственной экзаменационной комиссии**

5.1. Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. В состав ГЭК включаются эксперты WSI/WSR. Для проведения демонстрационного

государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

5.2. Решения ГЭК об итоговой оценке принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются количество набранных баллов и итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

### 5.3. Условия допуска к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе, успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

## **6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС**

6.1 По профессии «Повар, кондитер» государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.

6.2 Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена в адрес в Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (ЦПДЭ) направляется список экзаменуемых, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

6.3 Допуск к экзамену осуществляется главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого. Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому экзаменуемому в бумажном виде и разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

6.4 Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экзаменуемых и членов ГЭК проводится техническим экспертом под подпись в день экзамена. После жеребьевки рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ экзаменуемым предоставляется время на подготовку рабочих мест, на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. В процессе работы



экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

6.5 Экзаменуемые должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие экзаменуемым покинуть рабочие места и площадку. Экзаменуемые должны изучить информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

6.6 Экзаменационное задание выдаётся экзаменуемому за два месяца до ДЭ. За день до начала экзамена, задание изменяется на 30%. Экзаменуемым дается время на корректировку задания (минимум 2 часа). (Приложение А).

6.7 Экспертная группа формируется из числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс с правом проведения чемпионатов и/или с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции.

6.8 Информация о болезни экзаменуемого или о возникновении несчастного случая немедленно доводится до Главного эксперта и председателя ГЭК, которым принимается решение о назначении дополнительного времени для сдачи экзамена. В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

## **7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья**

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, корректируется, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

## **8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. - 50 - 17.

## **8 Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур**

9.1 На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ об образовании. Документом установленного образца об

уровне среднего профессионального образования по профессии является диплом.

8.2 Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии.

Председатель ПЦК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

## **9 . Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК**

Нормативные документы:

- ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга, П СМК 7.2.1. - 50 - 17.;

- Программа ГИА по профессии;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол ознакомления экзаменуемых с Программой ГИА.

Документы, подтверждающие освоение экзаменуемыми компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения;
- итоговые ведомости результатов обучения;
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики экзаменуемых;
- аттестационные листы по практике;
- отчеты по практике.

Книга протоколов заседаний ГЭК.

## **11. Материалы и оборудование**

### **11.1. Инфраструктурный лист**

Инфраструктурный лист - список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена.

11.2. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у экзаменуемых, необходимо предъявить комиссии. Государственная экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов.

## **12. Перевод результатов демонстрационного экзамена в оценку**

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

За максимальное количество баллов принимается результат, полученный победителем на региональном чемпионате Ворлдскиллс и объема выполняемого задания. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%	38,00%	75,00%	85,00%
	37,99%	74,99%	84,99%	100,00%



**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена. Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее экзаменуемым даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости. Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей СЕН даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %**

**Модуль С, Е, Н=(35%)**

Модуль 1 - время выполнения 4, 5 часа		
Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 гарнир на выбор участника</li> <li>• 1 соус на выбор участника</li> </ul> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса холодной закуски - максимум 130 г</li> <li>• 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С (температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• используйте продукты из «Чёрного ящика» - <i>обязательный ингредиент для рулета</i></li> </ul>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 соус на выбор участника</li> <li>• минимум 2 гарнира:</li> <li>• один гарнир - пюре; <ul style="list-style-type: none"> <li>• второй гарнир из овощей - нарезка Жюльен; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника</li> </ul> </li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> </li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть Н	Десерт «Эклер»	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>	

<p><b>Подача</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника</li> <li>• Масса десерта максимум 200 г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках</li> </ul> <p>- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура тарелки от 1 °С до 14°С (температура измеряется по краю тарелки)</li> </ul> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• обязательный ингредиент - лимон</li> </ul>
<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом</li> <li>• по технике безопасности непосредственно</li> <li>• перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</li> </ul>



## Приложение Б

### Оценочные критерии

#### **Измеримые аспекты оценивания работы участника:**

Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.
  
- **Экспертная оценка работы участника:**
- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.
  
- **Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**
- Время подачи - корректное время подачи ( $\pm 5$  минут, от заранее определённого). При задержке от корректного времени подачи, блюдо считается не представленным и не оценивается;
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;

Компоненты блюда отражены меню;

- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием; S
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).
  
- **Экспертная оценка результата работы участника:**
- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стиль и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда.

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников экзамена и экспертов**  
**Обязательные элементы**

- Китель (поварская куртка)
- Передник или фартук — любого цвета,
- Брюки - поварские
- Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

## Приложение В

В соответствии с комплектом оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,33 баллов.

Таблица 1 Модули задания и необходимое время

Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
Работа (С,Е,Н)	23,50	4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
Холодная закуска Рулет из птицы	4,07	
Горячее блюдо - Рыба	3,99	
Десерт «Эклер»	3,77	

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Таблица 2 Критерии оценки и количество начисляемых баллов

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
А 1	Работа модуля	12.60	10.90	23.50
С	Часть С Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
Е	Часть Е Г орячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
Н	Часть Н Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
<b>Итого = 35,33</b>				