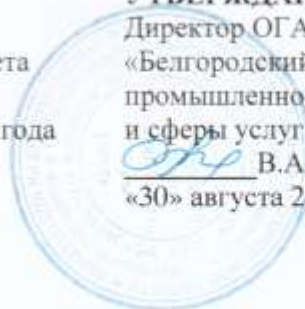




УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала  
АО «Корпорация «ГРИНН»  
«Гипермаркет «Линия-1» в г. Белгород  
\_\_\_\_\_ 2023 год

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
от «30» августа 2023 года



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГАПОУ  
«Белгородский техникум  
промышленности  
и сферы услуг»  
\_\_\_\_\_ В.А. Миненкова  
«30» августа 2023 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**областного государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

2023 год

Организация - разработчик ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчики:

Борисовская Н.Г., заместитель директора по УМР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Тулинова Е.В., заместитель директора по УР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Миненкова В.А., заместитель директора по УПР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Ковалева И.В., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Ермоленко А.Л., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Польшикова С.В., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Музалевская Л.Н., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Ильяшевич В.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Рождественский М.В., педагог-организатор ОБЖ ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Лопанова Е.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Кириенко М.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Веревкина А.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Рогова О.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Овчаренко Н.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

## Содержание

<b>1. Общие положения</b> .....	4
1.1. Аннотация .....	4
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	4
1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) .....	
1.4. Требования к поступающим на обучение .....	
1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации .....	
1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО).....	
1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования вы рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования.....	
1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы .....	
<b>2. Требования к результатам освоения образовательной программы</b> .....	
2.1. Перечень общих компетенции.....	
2.2. Перечень профессиональные компетенции по видам деятельности.....	
2.3. Личностные результаты	
<b>3. Содержание требований к структурным элементам программы</b>	
3.1. Спецификация профессиональных компетенций .....	13
3.2. Спецификация общих компетенций .....	
3.3. Формирование конкретизированных требований по профессиональным модулям, учебным дисциплинам	
3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям	
3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам	
<b>4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса</b> .....	
4.1. Учебный план .....	
4.2. График учебного процесса .....	
4.3. Рабочая программа воспитания	
4.4. Календарный план воспитательной работы	
4.5. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	
4.6. Условия реализации образовательной программы .....	
4.6.1. Требования к кадровому составу реализующему ПООП	
4.6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса	
4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)	
<b>5. Приложения</b> (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно учебному плану и набор КИМ по ПООП)	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Аннотация**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» в соответствии с требованиями WSR, в соответствии с компетенциями Всероссийского чемпионатного движения.

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3 - его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### ***Задачи программы.***

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

### **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности**, 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.)<sup>2</sup>.

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной профессии: повар, кондитер.

**Возможные места работы**, кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:**

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветовосприятие;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к

многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут **продолжить обучение:**

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО)**

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

иные федеральные законы (*при наличии*);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; утвержденное Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
43.01.09	Повар, кондитер

## Профессиональные стандарты

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia, компетенциями Всероссийского чемпионатного движения по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

### 1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях приравных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
среднего общего образования	<i>Повар, кондитер</i>	1 год 10 месяцев
основного общего образования		3 года 10 месяцев

### 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)			
	Квалификации для специальностей (берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО			
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар - кондитер			
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 различного ассортимента	повар - кондитер			
--	------------------	--	--	--

### **1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования**

1.7.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет:

- теоретическое обучение (при нагрузке 36 часов в неделю) – 101 неделя;
- учебная и производственная практика – 51 неделя;
- промежуточная аттестация – 5 недель;
- подготовка ВКР – 5 недель;
- Государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- каникулы - 35 недель. Итого 199 недель.

1.7.2. Образовательная организация СПО должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ выдается аттестат о среднем общем образовании.

### **1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы**

Вариативная часть ППКРС (612 часов) распределена следующим образом: по согласованию с работодателями 612 часов вариативной части отданы на увеличение часов учебных дисциплин общепрофессионального цикла, на увеличение часов общепрофессионального цикла и организацию дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности в количестве 116 часов; на увеличение часов профессиональных модулей в количестве 388 часов. 108 часов распределены на организацию и проведение промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

## **2. Требования к результатам освоения образовательной программы**

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

### **2.1. Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

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 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 поддержание 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

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.3.	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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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

ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.3.	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

### Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных	<b>ЛР 8</b>

групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>

### **3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ**

#### **3.1. Спецификация профессиональных компетенций**

*Профессиональные модули составляют основу примерной основной образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОПД и ЕН.*

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение конкретных профессиональных компетенций.

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК.

3.3 Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	46	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	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</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>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в</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 для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, порционирования, упаковки обработанного сырья и готовых полуфабрикатов; правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными</p>

<p>ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07</p>				<p>холодильном оборудовании</p>	<p>факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>
--------------------------------------	--	--	--	---------------------------------	--

					Способы правки кухонных ножей
<i>ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10</i>			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов	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	
<i>ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07</i>			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	
<i>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</i>	<i>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	<i>138</i>	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых	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



			<p>птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов</p>	<p>продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>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 оборудования.</p> <p>Правила приема прдуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения,</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Способы удаления излишней горечи из отдельных</p>

			<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>минимизации отходов при обработке.</p> <p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излюшную горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>видов овощей.</p> <p>Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</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 утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных 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>
			<p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней</p>		

			птицы, дичи, кролика	<p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>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</p>
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10			Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</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: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо,</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,</p>

ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10				<p>птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</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>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.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
				<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</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</p>

ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07, 09-11			<p>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>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 полуфабрикатов</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 полуфабрикатов.</p> <p>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, 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>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения, ориентированная на</p>

					потребителя
--	--	--	--	--	-------------

ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1.-2.8. ОК 01-07, 09,10	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<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</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</p>

				<p>технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих 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 горячих 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>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	

					Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	212	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты,</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>



				расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>

			<p>продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
		<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

			<p>горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие 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>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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>
--	--	--	--	--	--

ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 3.1.-3.6. ОК 01-07, 09,10	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<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>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>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>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 HACCP) 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</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>Подготовка рабочего места для</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных</p>	

			<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10</p>	<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>162</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. 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 нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления</p>	<p>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.</p>

			<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
		<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, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-</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</p>

			<p>гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</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 специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>использование пряностей, приправ, специй.</p>
		<p>Хранение, отпуск 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,</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>кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуска с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска на вынос и для транспортирования</p>	<p>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 этикеток</p>
		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуска 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</p>

				своей компетенции	потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--	--	-------------------	--

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09,10	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<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</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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и</p>

			<p>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>горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</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 и горячих сладких</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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</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>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	

			блюд, десертов, напитков		блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<i>ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09,10</i>	<i>04.02.</i> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<i>130</i>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд,</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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления</p>

			<p>десертов, напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	заявки на склад
		<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент,</p>

				<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
			<p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в</p>

			<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	<p>том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток</p>
		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки 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</p>

				<p>с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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>
--	--	--	--	--	--

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 5.1.-5.5. ОК 01-07, 09,10	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<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 кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</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>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной 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,</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 на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	

				<p>стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.1.-5.5. ОК 01-07, 09,10</p>	<p>05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>212</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы</p>

				<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
			<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

				<p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>
			Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на	Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных

			<p>кондитерских изделий</p>	<p>вынос.</p> <p>Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>кондитерских изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</p>
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия 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</p>

				<p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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>
--	--	--	--	--	--

### 3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам

<i>Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование выделенных учебных дисциплин</i>	<i>Объем нагрузки</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	40	<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p>

			<p>дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания,</p>
--	--	--	---	--

				характеристику диет; методики составления рационов питания
<p>ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров</p>	40	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	40	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>



			<p>соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p><i>ПК 1.1-1.4</i>  <i>2.1-2.8</i>  <i>3.1-3.6</i>  <i>4.1-4.5</i>  <i>5.1-5.5</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	<p>ОП 04.  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>40</p>	<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с</p>	<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды</p>

			<p>подчиненным персоналом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ</li> </ul>	<p>предпринимательства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</li> </ul>
<p>ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.05. Основы калькуляции и учета</p>	<p>40</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на</li> </ul>

			<p>блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>современном этапе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления</li> </ul>
--	--	--	---	---

				<p>контроля за товарными запасами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5</p>	<p>ОП.06. Охрана труда</p>	<p>40</p>	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны</p>

<p>5.1-5.5 OK 1-11</p>			<p>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), 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</p>	<p>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>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 OK 1-11</p>	<p>ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>60</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;          лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;          простые предложения,</p>	<p><i>Общие умения</i>          использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;          владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;          самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь,</p>

		<p>распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-</p>	<p>пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p>
--	--	--	---

			<p>связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect</p>	<p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i>  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>• отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>• выявлять наиболее значимые факты;</li> </ul> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i>  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от</p>
--	--	--	---	--

				второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
<p>ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-11</p>	<p>ОП.08. Безопасность жизнедеятельности</p>	40	<p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок</p>



				<p>призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
ОК 1-11	ОП.09 Физическая культура	60	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 2,4,6,9	ОП.10 Информационные технологии профессиональной деятельности	40	<p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</p>	<p>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>- состав функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>- методы и средства сбора,</p>

				<p>обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li><li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li></ul>
--	--	--	--	--

# 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

## 4.1. Учебный план (по профессии)

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Полное количество часов в курсе и по семестрам																				
Курс	Наименование учебной дисциплины (модуля, блока)	Формы преподавания дисциплины (модуля, блока)	Учебные занятия в семестре			Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3														
			Лекции	Семинары	Лабораторные работы	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3										
						Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика	Теория	Практика							
Итого часов по плану в курсе (в том числе в семестре)																																
1	Информационный курс	5	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10



### 4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

**Текущий контроль** освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формами входного контроля уровня знаний могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формами входного контроля практических умений могут быть:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формами оперативного контроля могут быть:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью

комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися;
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

***Промежуточная аттестация*** направлена на решение следующих задач:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более двух недель в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре и всем видам практики). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является демонстрационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Демонстрационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/ не освоен с оценкой». Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов, в том числе дифференцированных (не более 10 в году) они могут проводиться в форме комплексного

экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Условием допуска к демонстрационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Успеваемость обучающегося по итогам семестра, при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

**Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена.**

В случае проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ОО, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже установленного разряда по профессии рабочего, служащего. На подготовку ВКР отводится 5 недель, на итоговую аттестацию отводится две недели. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

#### **4.4. Условия реализации образовательной программы**

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

##### **4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию 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 направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной

в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, 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 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

№	Наименование	
	<b>Кабинеты:</b>	
1.	Русского языка и литературы	
2.	Математики	
3.	Информатики	
4.	Иностранного языка	
5.	Обществоведческих дисциплин и права	
6.	Социально-экономических дисциплин	
7.	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
8.	Технологии кулинарного производства	
9.	Технологии кондитерского производства	
	<b>Лаборатории:</b>	
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены	
2.	Товароведения продовольственных товаров	
	<b>Учебный кулинарный цех (50,2 м<sup>2</sup>):</b> –плита электрическая; –шкаф жарочный; –холодильник; –мясорубка электрическая; –овощерезка; –печь микроволновая; –блендер; –весы настольные разные; –блинница; –миксер; –ванна моечная для кухонной посуды; –ванна моечная для столовой посуды; –столы производственные; –пароварка; –фритюрница; –автомат для жаренья пончиков; –мармит для раздачи вторых блюд; –охлаждаемый прилавок – витрина; - набор инструментов для карвинга; - инвентарь; - посуда.	<b>Учебный кондитерский цех (74,1м<sup>2</sup>):</b> – печи конвекционные, – расстоечные шкафы; – взбивальные машины; – плиты индукционные; – тестораскатка; – планетарные миксеры; – холодильники; – столы производственные; – тележки-шпильки; – весы электронные; – тестомесильная машина; – моечная ванна; – посуда; инвентарь

#### 5. Приложения (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, набор КОС, КИМ).



Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.01 Русский язык**

для профессии СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

<b>«РАССМОТРЕНО»</b>	<b>«СОГЛАСОВАНО»</b>
Руководитель МК	Заместитель директора
_____ Рогова О.В.	_____ Н.Г.Борисовская
Протокол № _____ от «__» _____ 20 г.	«__» _____ 20 г.
_____	

**Разработчики:**

Орехова И.Ю., преподаватель русского языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык».....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
Результаты освоения учебной дисциплины.....	6
Содержание учебной дисциплины.....	9
Тематическое планирование.....	16
Характеристика основных видов деятельности студентов.....	17
Учебно-методическое и материально-техническое Обеспечение программы учебной дисциплины «Русский язык».....	21
Рекомендуемая литература.....	22

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (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.

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

Программа учебной дисциплины «Русский язык» является основой и уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих среднего звена, осваиваемой профессии.

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

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

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

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

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

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

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

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

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

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую

деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

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

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

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

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

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

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

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **• личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**• метапредметных:**

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

**• предметных:**

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

литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

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 и специальностей СПО.

*Практические занятия*

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.

### 1. Лексикология. Фразеология. Лексикография

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. *Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.*

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.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.

Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

*Практические занятия*

Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц – выведение алгоритма лексического анализа.

Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.

Лексический и фразеологический анализ слова. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.



## **2. Фонетика. Графика. Орфоэпия**

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.

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

*Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.*

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.

*Практические занятия*

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики

## **3. Морфемика, словообразование, орфография**

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.

Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов.

*Практические занятия*

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.

Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.

Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.

## **4. Морфология и орфография**

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.*

**Имя существительное.** 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.

**Имя прилагательное.** 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.

**Имя числительное.** 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.

**Местоимение.** 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.*

**Глагол.** Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами.

Морфологический разбор глагола. 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.*

**Причастие как особая форма глагола.** 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.*

**Деепричастие как особая форма глагола.** Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.

*Употребление деепричастий в текстах разных стилей.* Особенности построения предложений с деепричастиями. *Синонимия деепричастий.*

**Наречие.** 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.

**Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).** Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.

*Служебные части речи*

**Предлог как часть речи.** 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.

**Союз как часть речи.** Правописание союзов. Отличие союзов *втоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов.

Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

**Частица как часть речи.** Правописание частиц. Правописание частиц *неинис* разными частями речи. *Частицы как средство выразительности речи.* Употребление частиц в речи.

#### *Практические занятия*

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.

Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.

Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

## **5. Синтаксис и пунктуация**

Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. *Основные выразительные средства синтаксиса.*

**Словосочетание.** Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. *Синонимия словосочетаний.*

**Простое предложение.** 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.*

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.*

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.*

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.*

**Односложное простое предложение.** 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.*

**Сложное предложение.** Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. *Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.*

**Сложноподчиненное предложение.** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.

**Бессоюзное сложное предложение.** Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. *Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).*

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

#### *Практические занятия*

Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.

Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. *Синонимия словосочетаний.*

Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами / сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.

Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.

Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

### **6. Культура речи. Стилистика (функциональные стили)**

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности.

*Разговорный стиль речи*, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.

*Официально-деловой стиль речи*, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

*Публицистический стиль речи*, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.

*Художественный стиль речи*, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

Анализ текста. 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.

*Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).*

Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

*Практические занятия*

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.

### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

1. Русский язык среди других языков мира.
2. Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
3. Языковой портрет современника.
4. Молодежный сленг и жаргон.
5. Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
6. А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
7. Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
8. Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
9. Язык и культура.
10. Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
11. Вопросы экологии русского языка.
12. Виды делового общения, их языковые особенности.

13. Языковые особенности научного стиля речи.
14. Особенности художественного стиля.
15. Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
16. Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
17. СМИ и культура речи.
18. Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
19. Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
20. Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
21. Русское письмо и его эволюция.
22. Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
23. Антонимы и их роль в речи.
24. Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
25. Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
26. Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
27. В.И.Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
28. Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
29. Исторические изменения в структуре слова.
30. Учение о частях речи в русской грамматике.
31. Грамматические нормы русского языка.
32. Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
33. Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
34. Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
35. Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
36. Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
37. Слова-омонимы в морфологии русского языка.
38. Роль словосочетания в построении предложения.
39. Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
40. Синтаксическая роль инфинитива.
41. Предложения с однородными членами и их функции в речи.
42. Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
43. Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
44. Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
45. Синонимика простых предложений.
46. Синонимика сложных предложений.
47. Использование сложных предложений в речи.
48. Способы введения чужой речи в текст.
49. Русская пунктуация и ее назначение.
50. Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) учебная нагрузка обучающихся составляет 132 часа.

<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	<b>Количество часов</b>
Введение	4
Лексикология. Фразеология. Лексикография	6
Фонетика. Графика. Орфоэпия	4
Морфемика и словообразование	8
Морфология и орфография	44
Синтаксис и пунктуация	36
Культура речи. Стилистика (функциональные стили)	12
Экзамен	6
Консультации	12
<b>Итого:</b>	<b>132</b>

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>
Введение	<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; 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; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);</li> <li>• преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека.</li> </ul>
Лексикология. Фразеология. Лексикография	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; 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; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;</li> <li>• познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение).</li> </ul>

Фонетика. Графика. Орфоэпия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; 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>
Морфемика и словообразование	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;</li> <li>• проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;</li> <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>
Морфология и орфография	<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; 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.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</li> <li>• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании.</li> </ul>



Синтаксис и пунктуация	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оpoznавать, 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; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</li> <li>• составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</li> <li>• определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; 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; 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; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</li> <li>• составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам.</li> </ul>
Культура речи. Стилистика (функциональные стили)	<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; определять авторскую позицию в тексте; 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; определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>• анализировать речь с точки зрения правильности, точности, вы</li> </ul>

	<p>разительности, уместности употребления языковых средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию).</li> </ul>
--	---

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

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

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

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

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

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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М., 2014

### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ). Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

2. Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

3. Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений. — М., 2010.

4. Львова С.И. Таблицы по русскому языку. — М., 2010.

5. Пахнова Т.М. Готовимся к устному и письменному экзамену по русскому языку. — М., 2011.

### Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.

2. 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.

4. В.В.Виноградова / под ред. В.В.Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004.

5. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2008.

6. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2005.

7. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.

8. 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.

9. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.
10. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2006.
11. Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. 12. В.В.Бурцева. — М., 2006.

### **Интернет-ресурсы**

1. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).
2. [www.ruscorgora.ru](http://www.ruscorgora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).
4. [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).
5. [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru))).
8. [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики). [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).
9. [www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
10. [www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.02 «Литература»**

для профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**«РАССМОТРЕНО»**

Руководитель МК

\_\_\_\_\_ Рогова О.В.

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

---

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ Н.Г.Борисовская

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Разработчики:**

Тулинова Е.В., преподаватель русского языка и литературы

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Общая характеристика учебной дисциплины «Литература».....	6
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	8
Результаты освоения учебной дисциплины.....	8
Содержание учебной дисциплины.....	11
Тематическое планирование.....	35
Характеристика основных видов деятельности студентов.....	36
Учебно-методическое и материально-техническое Обеспечение программы учебной дисциплины «Литература».....	38
Рекомендуемая литература.....	40



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

Программа учебной дисциплины «Литература» является основой и уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику творческих заданий (рефератов, докладов, индивидуальных проектов и т.п.), учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

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

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

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

Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

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

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

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи. Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

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

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

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

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

В профессиональных образовательных организациях учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **• личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**• метапредметных:**

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

**• предметных:**

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

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение. «Прекрасное начало...»

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 и специальностей СПО.

## РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

### Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

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.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). *К.Н.Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В.А.Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».*

**Повторение.** Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И.А.Крылова, Н.М.Карамзина.

**Теория литературы.** Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.

**Демонстрации.** Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада(сообщения или реферата): «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей) -романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики».

### Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837). Лирика. Поэма «Медный всадник»

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных

лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редеет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К\*\*\*», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери».

*В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».*

Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

**Теория литературы.** Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика.

Психологическая глубина изображения героев.

Демонстрации. Портреты А. С. Пушкина (худ.С. Г. Чириков, В. А. Тропинин, О.А.Кипренский, В.В.Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А.С.Пушкина. Иллюстрации к произведениям А. С. Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А.С.Пушкина А.П.Бородин, Н.А.Римского-Корсакова, А.Верстовского, М.Глинки, Г.В.Свиридова и др. Фрагменты из оперы М.П. Мусоргского «Борис Годунов».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскоесельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н.Пушкиной», «Дуэль и смерть А.С.Пушкина».

**Наизусть.** Стихотворения: «Пророк», «Анчар», «Арион» (по выбору студента)

### **Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841). Лирика. Поэма «Демон»**

Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.

Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою ...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...». Поэма «Демон».

**Для чтения и обсуждения.** «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад».

*В.Г.Белинский «Стихотворения М.Лермонтова».*

**Повторение.** Лирика М.Ю.Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени».

**Теория литературы.** Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция. Демонстрации. Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М.Ю.Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю.Лермонтов в воспоминаниях современников», «М.Ю.Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова».

**Наизусть.** Отрывок из поэмы «Демон».

### **Николай Васильевич Гоголь (1809—1852). «Петербургские повести»**

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе.

**Для чтения и изучения.** «Нос»

**Для чтения и обсуждения.** «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»).

*В.Г.Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».*

**Повторение.** «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души».

**Теория литературы.** Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.

**Демонстрации.** Портреты Н. В. Гоголя (худ.И. Репин, В. Горяев, Ф. А. Моллер и др.). Иллюстрации к произведениям Н. В. Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н.Кузьмина, А.Каневского, А.Пластова, Е.Кибрика, В. Маковского, Ю.Коровина, А.Лаптева, Кукрыниксов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н.В.Гоголя», «Н.В.Гоголь в воспоминаниях современников».

### **Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века**

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И.К.Айвазовский, В.В.Верещагин, В.М.Васнецов, Н.Н.Ге, И.Н.Крамской, В.Г.Перов, И.Е.Репин, В.И.Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И.И.Левитан, В.Д.Поленов, А.К.Саврасов, И.И.Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М.А.Балакирев, М.П.Мусоргский, А.И.Бородин, Н.А.Римский-Корсаков).

Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве.

Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С.Тургенев, И.А.Гончаров, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский, Н.С.Лесков и др.). Новые типы героев в русской

литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и А.П.Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.

**Для чтения и обсуждения.** В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И.Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты». Н.Г.Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В.Е.Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

Литература народов России (по выбору преподавателя).

**Демонстрации.** Отрывки из музыкальных произведений П.И.Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И. К. Айвазовского, В.В.Верещагина, В.М.Васнецова, Н.Н.Ге, И.Н.Крамского, В.Г.Перова, И.Е.Репина, В. И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф.А.Васильева, А.И.Куинджи.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» — главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века».

### **Александр Николаевич Островский (1823—1886). Драма «Гроза»**

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н.Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского.

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 натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

**Для чтения и изучения.** Драма «Гроза». Статья Н.А.Добролюбова «Луч света в темном царстве». Д.И. Писарев «Мотивы русской драмы»

**Для чтения и обсуждения.** Драма А.Н.Островского «Гроза». Н.А.Добролюбов, Д.И.Писарев, А.П.Григорьев о драме «Гроза».

**Демонстрация.** Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А.Н.Островского.

**Повторение.** Развитие традиций русского театра.

**Теория литературы.** Драма. Комедия.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А.Н.Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А.Н.Островского», «Крылатые выражения в произведениях А.Н.Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».

### **Иван Александрович Гончаров (1812—1891). Роман «Обломов»**

Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. Роль В.Г.Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Свообразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое



и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).

Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.).

Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.

**Для чтения и изучения.** Роман «Обломов».

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Обрыв». Статьи: Н.А.Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

**Повторение.** «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин). Теория литературы. Социально-психологический роман.

**Демонстрации.** Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж. Н. Михалков).

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Захар — второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».

### **Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883). «Стихотворения в прозе». Роман «Отцы и дети»**

Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С.Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе.

Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д.И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).

**Для чтения и изучения.** Роман «Отцы и дети». Д.И.Писарев. «Базаров». Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М.А.Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

Повторение. Герой времени в творчестве М.Ю.Лермонтова и И.С.Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И.С.Тургенева («Записки охотника»).

**Теория литературы.** Социально-психологический роман.

**Демонстрации.** Портреты И.С.Тургенева (худ.А.Либер, В.Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И.С.Тургенева художников В.Домогацкого, П.М.Боклевского, К.И.Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А.М.Абазы на слова И.С.Тургенева «Утро туманное, утро седое...».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д.И.Писарев, М.А.Антонович, И.С.Тургенев)». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И.С.Тургенева (по выбору студентов).

**Наизусть.** Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).

### **Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878). Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»**

Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А.Некрасова.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой bestолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «ОМуза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «...одинокий, потерянный...», «Что ты, сердце мое, расхотелось?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...».

**Повторение.** Поэма Н.А.Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога».

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

**Демонстрации.** Портреты Н.А.Некрасова. Иллюстрации А.И.Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н.А.Некрасова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н.А.Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”）」», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н.А.Некрасова», «Поэмы Н.А.Некрасова», «Н.А.Некрасов как литературный критик», «Произведения Н.А.Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов».

**Наизусть.** Стихотворение «Я не люблю иронии твоей».

### **Федор Иванович Тютчев (1803—1873). Лирика**

Жизненный и творческий путь Ф.И.Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837»,

«Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытии...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

**Повторение.** Пейзажная лирика Ф.И.Тютчева.

**Теория литературы.** Жанры лирики. Авторский афоризм. Демонстрация. Романсы на стихи Ф.И.Тютчева.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Ф.И.Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф.И.Тютчев и Г.Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф.И.Тютчева.

**Наизусть.** Одно стихотворение Ф.И.Тютчева (по выбору студентов).

### **Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892). Лирика**

Жизненный и творческий путь А.А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А.Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета.

**Для чтения и изучения.** «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

**Демонстрации.** Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В.М.Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета.

**Повторение.** Стихотворения русских поэтов о природе.

**Творческие задания.** Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А. А. Фет — переводчик», «А. А. Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А.А.Фета», «Жизнь стихотворений А.А.Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А.А.Фета.

**Наизусть.** Одно стихотворение А.А.Фета (по выбору студентов).

### **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889). «Сказки для взрослых»**

Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мироззрение писателя.

Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.

Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

**Для чтения и изучения.** Сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга».

**Для чтения и обсуждения.** Сказки «Орел-меценат», «Либерал», «Медведь на воеводстве», «Премудрый пескарь» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Фантастика в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пескарь»).

**Теория литературы.** Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

**Демонстрации.** Портрет М.Е.Салтыкова-Щедрина работы И.Н.Крамского. Иллюстрации художников Кукрыниксов, Ре-ми, Н.В.Кузмина, Д.А.Шмаринова к произведениям М.Е.Салтыкова-Щедрина.

**Творческие задания.** Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М.Е. Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов).

### **Лев Николаевич Толстой (1828—1910). Роман-эпопея «Война и мир»**

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя.

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 Ростовой. 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. 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.

Мировое значение творчества Л.Н.Толстого. Л.Н.Толстой и культура XX века. Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир».

**Для чтения и обсуждения.** Роман-эпопея «Война и мир».

**Демонстрации.** Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского, Л.О.Пастернака, Н.Н.Ге, В.В.Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне. Иллюстрации К.И.Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж. С.Ф.Бондарчук).

**Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”».

### **Федор Михайлович Достоевский (1821—1881). Роман «Преступление и наказание»**

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). 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, поправанию 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. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.

Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание».

**Повторение.** Тема «маленького человека» в русской литературе: А.С.Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н.В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души».

**Теория литературы.** Полифонизм романов Ф.М.Достоевского.

**Демонстрации.** Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Евангелие. Д. И. Писарев. Статья «Борьба за жизнь». Иллюстрации П. М. Боклевского, И. Э. Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию». Иллюстрации И.С.Глазунова к романам Достоевского. Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж.Л.А.Кулиджанов).

**Творческое задание.** Подготовка вопросов для проведения дискуссии «Личность Раскольникова».

### **Антон Павлович Чехов (1860—1904). Комедия «Вишневый сад»**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

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.

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.

Драматургия А.П.Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра.

Критика о Чехове (И.Анненский, В.Пьецух).

**Для чтения и изучения.** Рассказы «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник». Пьеса «Вишневый сад».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А.П.Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».

## **ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА**

### **Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века**

Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стиливая дифференциация реализма (Л. Н.Толстой, В.Г.Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). М. Горький «Чело-век»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д.С.Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н.А.Бердяев «Смысл искусства».

**Повторение.** Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л.Н.Толстого, Ф.М.Достоевского и др.).

**Демонстрации.** Картины В.А.Серова, М.А.Врубеля, Ф.А.Малявина, Б.М.Кустодиева, К. С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А. Н. Бенуа, Л.С.Бакст, С.П.Дягилев, К.А.Сомов и др.). Музыка А.К.Глазунова, А.Н.Скрябина, С.В.Рахманинова, И.Ф.Стравинского, С.С.Прокофьева, Н. Я. Мясковского. «Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л.В.Собинов, А.В.Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К.С.Станиславского и Вс.Э.Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.

### **Иван Алексеевич Бунин (1870—1953). Рассказы «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско»**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Лирика И.А.Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А.Бунина. Особенности поэтики И.А.Бунина.

Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.

Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

**Для чтения и изучения.** Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско». Стихотворения «Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!...», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...».

**Повторение.** Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А.П.Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н.В.Гоголя и Л.Н.Толстого).

**Демонстрации.** Портреты и фотографии И.А.Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И.А.Бунина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И.С.Тургенева и И.А.Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А.П.Чехова и И.А.Бунина».

### **Максим Горький (1868—1936). Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне»**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.

Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли».

Критики о Горьком. (А.Луначарский, В.Ходасевич, Ю.Анненский).

**Для чтения и изучения.** Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

**Для чтения и обсуждения.** Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Особенности русского романтизма (поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М.Ю.Лермонтова «Демон»).

**Теория литературы.** Развитие понятия о драме.

**Демонстрации.** Картина И.К.Айвазовского «Девятый вал». Портреты М.Горького работы И.Е.Репина, В.А.Серова, П.Д.Корина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М.Достоевского и М.Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» — по выбору учащихся).

### **Александр Иванович Куприн (1870—1938). Повесть «Гранатовый браслет»**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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.

Критики о Куприне (Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

**Для чтения и изучения.** Повесть «Гранатовый браслет».

**Повторение.** Романтические поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И.С.Тургенева «Ася».

**Теория литературы.** Повесть. Автобиографический роман. Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, оп. 2. Largo Appassionato.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И.А.Бунина и А.И.Куприна: общее и различное».

## Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.

Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).

Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф.Анненский, М.И.Цветаева.

## Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А.Блок, А.Белый, М.Волошин, А.Ахматова, М.Цветаева, О.Мандельштам, В.Ходасевич, В.Луговской, Н.Тихонов, Э.Багрицкий, М.Светлов и др.).

Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В.Хлебников, А.Крученых, поэты-обериуты).

Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.).

Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.

### Александр Александрович Блок (1880—1921). Лирика. Поэма «Двенадцать»

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен».

**Теория литературы.** Развитие понятия о художественной образности (образ-символ). Развитие понятия о поэме.

**Демонстрации.** Картины В.М.Васнецова, М.А.Врубеля, К.А.Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С.В.Рахманинова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А.С.Пушкина и А.А.Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М.Ю.Лермонтова, Н.А.Некрасова, А.А.Блока»; «Тема революции в творчестве А.Блока».

**Наизусть.** Два-три стихотворения А.А.Блока (по выбору студентов).



## Сергей Александрович Есенин (1895—1925). Лирика. Поэма «Анна Снегина»

Сведения из биографии (с обобщением раннее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

**Повторение.** Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А.А.Фета.

**Теория литературы.** Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

**Демонстрации.** Фотографии С.Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Константиново — Москва. Песни, романсы на стихи С.Есенина.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой...»; «Тема любви в творчестве С. А. Есенина»; «Тема Родины в творчестве С.А.Есенина и А.А.Блока».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

## Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930). Лирика

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в русской литературе (А. С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н.А.Некрасов. «Поэт и гражданин»).

**Теория литературы.** Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.

**Демонстрации.** Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки В.В.Маяковского, плакаты Д.Моора.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях

В.В.Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В.В.Маяковский и поэты золотого века».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Марина Ивановна Цветаева (1892—1941). Лирика**

Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А.С. Пушкин, М. Ю.Лермонтов, С. А.Есенин и др.).

**Теория литературы.** Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б.Пастернак, Р.М. Рильке: диалог поэтов», «М.И.Цветаева и А.А.Ахматова», «М.И.Цветаева — драматург».

### **Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов**

Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении.

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др.

Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров, М.Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.

### **Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940). Роман «Белая гвардия»**

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.

Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

**Для чтения и изучения.** Роман «Белая гвардия».

**Теория литературы.** Разнообразие типов романа в советской литературе. Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М.А.Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж.В.Басов).

## Михаил Александрович Шолохов (1905—1984). Роман-эпопея «Тихий Дон»

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного).

Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М.Шолохова.

Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.Н.Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

**Для чтения и изучения.** Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

**Повторение.** Традиции в изображении войны (Л. Н.Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

**Теория литературы.** Развитие понятия о стиле писателя.

**Демонстрации.** Иллюстрации О.Г.Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957—1958 годы).

**Творческое задание.** Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».

## Анна Андреевна Ахматова (1889—1966). Лирика. Поэма «Реквием»

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа.

Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества 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.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

**Для чтения и обсуждения.** Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Ты письмо мое, милый, не комкай...», «Все расхищено, предано, продано...», «Зачем вы отравили воду...», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.

**Повторение.** Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н.В.Гоголь, Ф.М.Достоевский). Любовная лирика русских поэтов.

**Теория литературы.** Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

**Демонстрации.** Портреты А.А.Ахматовой кисти К.С.Петрова-Водкина, Ю.П.Анненкова, А.Модильяни. И.В.Моцарт «Реквием». Иллюстрации М.В.Добужинского к книге «Подорожник».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А.Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомиллионного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А.Ахматовой.

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Борис Леонидович Пастернак (1890—1960). Лирика. Роман «Доктор Живаго»**

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.

Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б.Л.Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

**Повторение.** Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А. А. Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М.А.Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»).

**Теория литературы.** Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.

**Демонстрации.** Видеофильм «Борис Пастернак». А.Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И.Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б.Л.Пастернак. «Прелюдия». М.Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л.О.Пастернака.

**Творческое задание.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

### **Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет**

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В.Лебедев-Кумач, И.Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи.

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.

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, В.Ажаева и др.

## **Александр Трифонович Твардовский (1910—1971). Лирика. Поэма «По праву памяти»**

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «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».

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

**Теория литературы.** Стиль. Лирика. Лирический цикл. Поэма. **Демонстрация.** Иллюстрации к произведениям А.Твардовского.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А.Твардовского».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).

### **Литературный процесс 1950 – 1980 годов**

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. Многонациональность советской литературы.

**Повторение.** Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века.

**Теория литературы.** Художественное направление. Художественный метод. Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова-, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В. Гаврилин («Анюта», 1980). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев».

## **Виктор Петрович Астафьев (1924 – 2001). Повесть «Царь-рыба»**

Сведения из биографии В.П. Астафьева. Повесть «Царь-рыба», рассказ «Людочка» и др. Натурфилософия В.Астафьева. Человек и природа: единство и противостояние. Нравственный пафос романов писателя. Проблема утраты человеческого в человеке. «Жестокий» реализм позднего творчества Астафьева. Синтетическая жанровая природа крупных произведений писателя.

**Для чтения и изучения.** Повесть «Царь-рыба».

## **Александр Исаевич Солженицын (1918—2008). Повесть «Один день Ивана Денисовича»**

Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А.И.Солженицына.

**Для чтения и изучения.** Повесть «Один день Ивана Денисовича».

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

**Повторение.** Проза В. Шаламова.

**Теория литературы.** Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

**Демонстрация.** Кадры из экранизаций произведений А.И.Солженицына. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».

## **Новейшая русская проза и поэзия 1980 – 1990-х годов**

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) А.Рыбаков. «Дети Арбата». В.Дудинцев. «Белые одежды». А.Солженицын. Рассказы. В.Распутин. Рассказы. С.Довлатов. Рассказы. В.Войнович. «Москва-2042». В.Маканин. «Лаз». В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т.Толстая. Рассказы. Л.Петрушевская. Рассказы. В.Пьецух. «Новая московская философия». О.Ермаков. «Афганские рассказы» (по выбору).

**Для чтения и изучения.** В.Маканин. «Где сходилась небо с холмами».

Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Notabene», «С Новым годом!».

**Теория литературы.** Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.

**Демонстрация.** Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации держания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 177 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час;

<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	<b>Количество часов</b>
Введение. «Прекрасное начало...»	1
<b>РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>	
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	12
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	86
<b>ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>	
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	19
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	20
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	14
Особенности развития литературы конца 1980—1990-х годов	15
Итого	171
<b>Аттестация дисциплины в форме дифференцированного зачета</b>	
Консультации	6
Всего:	177

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение.
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том

века	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
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 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
Особенности развития литературы конца 1980—1990-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**

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

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

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

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

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

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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

1. Зинин С.А., Сахаров В.И. Литература. 10 класс: в 2 ч. — М., 2014
2. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Литература. 11 класс: в 2 ч. — М., 2014

### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н.Сухих. — М., 2014.
6. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н.Сухих. — М., 2014.
7. Бурменская Г.В., Володарская И.А. и др. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А.Г.Асмолова. — М., 2010.
8. Карнаух Н.Л. Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы / авт.-сост. Г.И.Беленький, О.М.Хренова. — М., 2011.
9. Карнаух Н.Л., Кац Э.Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2012.
10. Обернихина Г.А., Мацыяка Е.В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г.А.Обернихиной. — М., 2014.
- Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. — М., 2009.
11. Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. — М., 2014.
12. Самостоятельная работа: методические рекомендации для специалистов учреждений начального и среднего профессионального образования. — Киров, 2011.
13. Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2011. Черняк М. А. Современная русская литература. — М., 2010.

### Интернет-ресурсы

1. [www.gramma.ru](http://www.gramma.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
2. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.03. Иностранный язык (английский)  
43.01.09. Повар, кондитер**

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык (английский) разработана на основе примерной программы общеобразовательной дисциплины Иностранный язык (английский) для профессиональных образовательных организаций с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Иностранный язык (английский), в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с уточнениями от 25 мая 2017 г., в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

**«РАССМОТРЕНО»**

Руководитель МК

\_\_\_\_\_ Рогова О.В.

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ Н.Г.Борисовская

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Организация-разработчик:** ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**Разработчик:** **Рогова Ольга Викторовна**, преподаватель английского языка ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4	стр.
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11	
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20	
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык (английский)

### 1.1. Область применения программы

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: - Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) (далее – Федеральный закон об образовании); - приказом Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"; - Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Рабочая программа разработана на основе вышеуказанных нормативных документов в рамках реализации ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ОПОП - ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины

Изучение содержания учебной дисциплины Иностранный язык (английский) 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.
- Иностранный язык (английский) как учебная дисциплина характеризуется:
- **направленностью** на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
  - **интегративным характером** — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

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

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов **компетенций**:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины Иностранный язык (английский), для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский) делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО.

**Основное содержание** предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

**Профессионально ориентированное содержание** нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;

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

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

Содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский) предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

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

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

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

Отбираемые **лексические единицы** должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

**Грамматический материал** включает следующие основные темы.

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

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

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

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

**Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

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

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

**Глагол.** Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и



правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах официальной речи (*Can/ may I help you? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

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

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

**Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык (английский) завершается подведением итогов в форме *дифференцированного зачета* в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

#### 1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Освоение содержания учебной дисциплины Иностранный язык (английский) обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

• **личностных:**

- 1) сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры (ЛР1);
- 2) сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры (ЛР2);
- 3) развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения (ЛР3);
- 4) 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 (ЛР4);
- 5) готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка (ЛР5);

• **метапредметных:**

- 1) умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения (МР1);
- 2) владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации (МР2);
- 3) умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты (МР3);
- 4) умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства (МР4);

• **предметных:**

- 1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире (ПР1);
- 2) 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 (ПР2);
- 3) 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 (ПР3);
- 4) сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях (ПР4).

Обучающийся должен овладеть предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер следующими **общими компетенциями:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- максимальной учебной нагрузки студента 177 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час
- консультаций – 6 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>171</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>171</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>171</i>
консультации	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	1	2,3
	2. Глагол «tobe» в настоящем простом времени	1	2,3
	3. Отрицательная и вопросительная формы глагола «tobe»	1	2,3
	4. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).	1	2,3
<b>Раздел 2. Семья и семейные отношения, домашние обязанности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Семейное древо	1	2,3
	2. Настоящее простое время	1	2,3
	3. Образование отрицательной и вопросительной форм глагола в настоящем простом времени	1	2,3
	4. Дружная семья – это сокровище	1	2,3
<b>Раздел 3. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Описание дома	1	2,3
	2. оборот «there is/there are». Особенности употребления в речи и перевода на русский язык	1	2,3
	3. Вопросительная и отрицательная формы оборота «thereis/thereare»	1	2,3
	4. Дом, милый дом	1	2,3
	5. Британские дома	1	2,3
<b>Раздел 4. Распорядок дня студента колледжа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Часы и время	1	2,3
	2. Количественные и порядковые числительные	1	2,3
	3. Рабочий день студента	1	2,3
	4. Предлоги времени	1	2,3
<b>Раздел 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Образование</b>	1.	Описание здания школы	1	2,3
	2.	Множественное число существительных	1	2,3
	3.	Особые случаи образования множественного числа существительных	1	2,3
	4.	Школа мечты. Класс будущего	1	2,3
<b>Раздел 6. Хобби, досуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1.	Увлечения современной молодёжи	1	2,3
	2.	Употребление глаголов «love», «like», «enjoy» с инфинитивом и герундием	1	2,3
	3.	Увлечения и развлечения	1	2,3
<b>Раздел 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1.	Пункт назначения	1	2,3
	2.	Специальные вопросы	1	2,3
	3.	Наречия и выражения места и направления	1	2,3
	4.	Почему в Великобритании машины ездят по левой стороне дороги?	1	2,3
	5.	Как добраться до пункта назначения?	1	2,3
<b>Раздел 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Названия продуктов питания	1	2,3
	2.	Исчисляемые и неисчисляемые существительные	1	2,3
	3.	Британская еда	1	2,3
	4.	Рестораны и кухни	1	2,3
<b>Раздел 9. Магазины и покупки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Названия товаров	1	2,3
	2.	Неопределенные местоимения	1	2,3
	3.	Магазины и покупки	1	2,3
	4.	Лучшие магазины города	1	2,3
<b>Раздел 10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Виды спорта	1	2,3
	2.	Степени сравнения прилагательных	1	2,3
	3.	Спорт и физкультура в нашей жизни	1	2,3
	4.	Олимпийские игры	1	2,3
<b>Раздел 11. Экскурсии и путешествия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1.	Настоящее длительное время	1	2,3
	2.	Планирование путешествия	1	2,3

	3.	Получение Шенгенской визы	1	2,3
<b>Раздел 12. Москва: прошлое и настоящее</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Достопримечательности Москвы	1	2,3
	2.	Прошедшее простое время	1	2,3
	3.	Вечно молодая и прекрасная Москва	1	2,3
	4.	Отрицательная и вопросительная формы прошедшего простого времени	1	2,3
<b>Раздел 13. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1.	Наша Родина - Россия	1	2,3
	2.	Географическое положение России	1	2,3
	3.	Будущее простое время	1	2,3
	4.	Государственное устройство Российской Федерации	1	2,3
	5.	Государственная символика России	1	2,3
	6.	Культурные и национальные традиции России	1	2,3
	7.	Тестовая контрольная работа по теме «Наша Родина-Россия»	1	2,3
<b>Раздел 14. Белгород и Белгородская область</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1.	Белгород: прошлое и настоящее	1	2,3
	2.	Отрицательная и вопросительная формы будущего простого времени	1	2,3
	3.	История Белгородской области	1	2,3
	4.	Обычаи и традиции Белгородской области	1	2,3
	5.	Контрольная работа по теме «Белгород и Белгородская область»	1	2,3
<b>Раздел 15. Англоговорящие страны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	1.	Географическое положение и климат Великобритании	1	2,3
	2.	Достопримечательности Британии	1	2,3
	3.	Страдательный залог	1	2,3
	4.	Факты о Великобритании	1	2,3
	5.	Государственное устройство Великобритании	1	2,3
	6.	Географическое положение Соединённых Штатов Америки.	1	2,3
	7.	Политическое устройство США	1	2,3
	8.	Достопримечательности США	1	2,3
	9.	Обычаи и традиции США	1	2,3

	10	Географическое положение Канады	1	2,3
	11	Политическое устройство Канады	1	2,3
	12	Страдательный залог	1	2,3
	13	Достопримечательности Канады	1	2,3
	14	Географическое положение Австралии	1	2,3
	15	Политическое устройство Австралии	1	2,3
	16	Обычаи и традиции Австралии	1	2,3
	17	Достопримечательности Австралии	1	2,3
	18	Географическое положение Новой Зеландии	1	2,3
	19	Политическое устройство Новой Зеландии	1	2,3
	20	Достопримечательности Новой Зеландии	1	2,3
	21	Обобщение изученного материала	1	2,3
	22	Контрольная работа по теме «Англоговорящие страны»	1	3
<b>Раздел 16. Научно-технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1.	Современные изобретения в повседневной жизни	1	2,3
	2.	Лучшие изобретения британских учёных.	1	2,3
	3.	Трудно представить это как изобретение	1	2,3
	4.	Высокотехнологичные приспособления	1	2,3
	5.	Высокие технологии: за и против	1	2,3
<b>Раздел 17. Жизнь в городе, деревне</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Город. Село. Деревня	1	2,3
	2.	Герундий	1	2,3
	3.	Жизнь в городе или деревне: преимущества и недостатки	1	2,3
	4.	Где лучше жить?	1	2,3
<b>Раздел 18. Искусство и культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1.	Виды искусства	1	2,3
	2.	Модальные глаголы	1	2,3

	3.	Наследие русского искусства	1	2,3
	4.	Отрицательные и вопросительные предложения с модальными глаголами	1	2,3
	5.	Что вы думаете о телевидении?	1	2,3
<b>Раздел 19. Чудеса света</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Чудеса света	1	2,3
	2.	Условные предложения I типа	1	2,3
	3.	Условные предложения II типа	1	2,3
	4.	Известные чудеса света прошлого и настоящего	1	2,3
<b>Раздел 20. Человек и природа, экологические проблемы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Человек и природа	1	2,3
	2.	Согласование времен	1	2,3
	3.	Прямая и косвенная речь	1	2,3
	4.	Защита окружающей среды	1	2,3
	5.	Животные в опасности	1	2,3
	6.	Кто может спасти нашу планету	1	2,3
<b>Раздел 21. Моя будущая профессия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	Виды профессий. Выбор карьеры	1	2,3
	2.	Моя будущая профессия	1	2,3
	3.	Виды предприятий пищевой промышленности	2	2,3
	4.	История развития поварского искусства	1	2,3
	5.	История развития кондитерского искусства	1	2,3
	6.	Кондитерские и кулинарные школы мира	1	2,3
	7.	Известные повара и кондитеры мира	1	2,3
	8.	Конкурсы по поварскому и кондитерскому искусству	1	2,3
	9.	Инновации в поварском и кондитерском производстве	1	2,3
<b>Раздел 22. Продукты питания. Способы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	1	Оборудование кухни	1	2,3
	2	Оборудование кондитерского цеха	1	2,3



<b>приготовления блюд</b>	3	Овощи, зелень	1	2,3	
	4	Специи, приправы	1	2,3	
	5	Фрукты, ягоды	1	2,3	
	6	Орехи, сухофрукты	1	2,3	
	7	Мясо, мясные деликатесы	1	2,3	
	8	Мясо птицы	1	2,3	
	9	Рыба	1	2,3	
	10	Нерыбные продукты моря	1	2,3	
	11	Молочные продукты	2	2,3	
	12	Крупы	1	2,3	
	13	Бакалейные товары	1	2,3	
	14	Тесто. Виды теста	1	2,3	
	15	Хлебобулочные изделия	1	2,3	
	16	Кондитерские изделия	1	2,3	
	17	Способы приготовления кондитерских изделий	1	2,3	
	18	Десерты. Приготовление сладких блюд	1	2,3	
	19	Приготовление напитков, коктейлей	1	2,3	
	20	Обобщение изученного материала	1	2,3	
	21	Контрольная работа по теме «Продукты питания. Способы приготовления блюд»	1	2,3	
	<b>Раздел 23. В поисках работы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
		1	Где найти хорошую работу?	1	2,3
2		Речевая практика: составление диалогов по теме «В поисках работы»	1	2,3	
3		Качества, необходимые для успешной работы	1	2,3	
4		Рекламные объявления о приеме на работу	1	2,3	
5		Резюме	1	2,3	
6		Правила составления резюме	1	2,3	
7		Сопроводительное письмо к резюме	1	2,3	
8		Требования к написанию сопроводительного письма	1	2,3	
9		Порядок устройства на работу	1	2,3	
10	Правила прохождения собеседования	1	2,3		
<b>Раздел 24.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>		

Деловая поездка за границу	1	Зарубежная поездка	1	2,3
	2	Правила выезда за границу	1	2,3
	3	Покупка билета на самолёт	1	2,3
	4	Телефонный разговор с представителем авиакомпании	1	2,3
	5	Заказ места в гостинице	1	2,3
	6	Телефонный разговор с администратором гостиницы	1	2,3
	7	В аэропорту	1	2,3
	8	Изучение знаков, табличек, основных общепринятых сокращений	1	2,3
	9	Прибытие в страну	1	2,3
	10	Таможенный и паспортный контроль	1	2,3
	11	В городском транспорте	1	2,3
	12	Оплата проезда, расписание.	1	2,3
	13	В гостинице: выбор номера у стойки администратора.	1	2,3
	14	Контроль письменной речи	1	2,3
	15	Прокат автомобиля	1	2,3
	16	Контроль чтения	1	2,3
	17	В ресторане на бизнес-ланче.	1	2,3
	18	Контроль навыков устной речи	1	2,3
	19	Межкультурная коммуникация в ситуациях делового общения	1	2,3
	20	Контроль аудирования	1	2,3
	21	Телефонные переговоры	1	2,3
	22	Подготовка к дифференцированному зачету	1	2,3
Дифференцированный зачет			<b>1</b>	3
		Итого:	<b>171</b>	

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

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

Освоение программы учебной дисциплины Иностранный язык (английский) предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета 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 обучающихся.

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

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

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

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

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

В процессе освоения программы учебной дисциплины Иностранный язык (английский) обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, конспекты занятий и др.).

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

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

###### **Учебные издания:**

###### **Для студентов**

1. Безкоровая Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2016.
2. Безкоровая Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. PlanetofEnglish: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2016.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2016.

4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2018.

#### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).
6. Гальскова Н.Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. – М., 2014.
7. Горлова Н.А. Методика обучения английскому языку: в 2ч. – М., 2013.
8. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. – М.,2012.
9. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. –М.,2017.
10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).
11. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. – М.,2015.

#### Интернет-ресурсы:

- [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)
- [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)
- [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)
- [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов)

#### 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 заданий, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>		
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выразить свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</p>	<p>контроль аудирования;</p> <p>устный опрос;</p> <p>оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p> <p>- Оценка результатов письменных работ по темам</p> <p>- тестирование</p>
<p>Говорение:</p> <p>- монологическая речь</p>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключение.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержание выражение собственное точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p>	<p>-контроль монологической речи</p> <p>-оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p>

	<p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.</p>	
<p>- диалогическая речь</p>	<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 отношения (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перефразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, 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>- контроль диалогической речи - оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий - Оценка самостоятельного составления и подбора диалогов по темам</p>
<p>Чтение: - просмотровое</p>	<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>	<p>-контроль чтения; -оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий - тестирование</p>
<p>- поисковое</p>	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p>	<p>- устная проверка; -тестирование;</p>

	<p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие деятельного изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам.</p>	<p>- контроль чтения;</p> <p>- тестирование</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>	<p>- устная проверка;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-контроль чтения;</p>
- изучающее	<p>Обобщить 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>Обобщить информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.</p>	<p>- устная проверка;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-контроль чтения;</p> <p>- оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p> <p>- Оценка результатов письменных работ по темам</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщение 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. Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями</p>	<p>- контроль письменной речи;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p> <p>- Оценка результатов письменных работ по темам</p>

	<p>личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>	
<b>РЕЧЕВЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ</b>		
<p>Лексические навыки</p>	<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, atlast, ontheonehand, ontheotherhand, 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/wideavenue, но broadshoulders; healthy</p>	<p>-оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p> <p>- Оценка результатов письменных работ по темам</p> <p>- Оценка самостоятельного составления и подбора диалогов по темам</p> <p>- тестирование</p>



	<p>— ill (BrE), sick (AmE)).          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 (Olympiad, gum, piano, laptop, computer и др.).          Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>	
<p>Грамматические навыки</p>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку          - (артиклъ, 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 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</p>	<p>-оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий          - Оценка результатов письменных работ по темам          - Оценка самостоятельного составления и подбора диалогов по темам          - тестирование</p>

	<p>коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.).</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>	<p>-оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий</p> <p>- Оценка результатов письменных работ по темам</p> <p>- тестирование</p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>	<p>- Оценка самостоятельного составления и подбора диалогов по темам</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.</p> <p>Составлять ассоциограммы и разрабатывать</p>	<p>-оценка результатов выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий -</p>

	мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.	
		Дифференцированный зачет

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУ.04 «Математика»**

для профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Рогова О.В.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

**Разработчики:**

Веревкина А.А., преподаватель математики

## Содержание

Пояснительная записка.....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Математика» .....	4
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	6
Результаты освоения учебной дисциплины .....	7
Содержание учебной дисциплины .....	9
Тематическое планирование .....	14
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	16
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Математика» .....	23
Рекомендуемая литература .....	24

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики при обучении по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования. Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования. Рабочая программа соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569).

Содержание рабочей программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»

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

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественно-научного профиля профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемой студентами профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается:

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

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

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

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

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов 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.



В тематическом плане рабочей программы учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий (алгебраической, теоретико-функциональной, уравнений и неравенств, геометрической, стохастической), что позволяет гибко использовать их расположение и взаимосвязь, учитывая специфику осваиваемой профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, глубину изучения материала, уровень подготовки студентов по предмету.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов.

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- **личностных:**

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

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

— владение языковыми средствами: умение ясно, 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;

- **предметных:**

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

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

— владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

— 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;

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

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

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

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

### АЛГЕБРА

#### *Развитие понятия о числе*

Целые и рациональные числа. Действительные числа. *Приближенные вычисления. Комплексные числа.*

#### *Корни, степени и логарифмы*

**Корни и степени.** Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.*

**Логарифм. Логарифм числа.** Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.

**Преобразование алгебраических выражений.** Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

#### ***Практические занятия***

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений,

содержащих степени. Решение показательных уравнений.  
Решение прикладных задач.

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.

Приближенные вычисления и решения прикладных задач. Решение логарифмических уравнений.

## **ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ**

Основные понятия

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.

Основные тригонометрические тождества

Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. *Формулы половинного угла.*

Преобразования простейших тригонометрических выражений

Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. *Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.*

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометрические неравенства.*

**Обратные тригонометрические функции.** Арксинус, арккосинус, арктангенс.

### ***Практические занятия***

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

## **ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ**

**Функции.** Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

**Свойства функции.** 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.*

**Обратные функции.** *Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.*

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

## Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой  $y = x$ , растяжение и сжатие вдоль осей координат.

### **Практические занятия**

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и *неравенства*.

## **НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

**Последовательности.** Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.* Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

**Производная.** 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.

**Первообразная и интеграл.** Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

### **Практические занятия**

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

## **УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА**

**Уравнения и системы уравнений.** 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).

**Неравенства.** Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения.

**Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.** Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

***Прикладные задачи***

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.

Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

***Практические занятия***

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений. Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

**КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ**

Элементы комбинаторики

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементы теории вероятностей

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.*

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.*

*Решение практических задач с применением вероятностных методов.*

***Практические занятия***

История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.

Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

**ГЕОМЕТРИЯ**

*Прямые и плоскости в пространстве*

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

## Многогранники

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).

## Тела и поверхности вращения

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.

## Измерения в геометрии

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.

## Координаты и векторы

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.

**Практические занятия**

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное

расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между

плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника*. Взаимное расположение пространственных фигур.

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнения практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

*Примерные темы рефератов (докладов)*

- Непрерывные дроби.
- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Параллельное проектирование.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Сложение гармонических колебаний.
- Графическое решение уравнений и неравенств.
- Правильные и полуправильные многогранники.
- Конические сечения и их применение в технике.
- Понятие дифференциала и его приложения.
- Схемы повторных испытаний Бернулли.
- Исследование уравнений и неравенств с параметром.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:



- 245 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия — 228 часов, консультации — 12 часов, экзамен – 5 часов.

**1 курс:**

1 семестр – всего 68 часов, из них 43 часа теории и 25 часов практических занятий;

2 семестр – всего 74 часа, из них 56 часов теории и 18 часов практических занятий;

**2 курс:**

3 семестр – всего 46 часов, из них 30 часов теории и 14 часов практических занятий; консультации – 2 часа;

4 семестр – всего 52 часа, из них 36 часов теории и 6 часов практических занятий; консультации – 10 часов.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения.</b>	<b>Количество часов</b>
Введение	2
Развитие понятия о числе	10
Корни, степени и логарифмы	24
Прямые и плоскости в пространстве	20
Комбинаторика	12
Координаты и векторы	16
Основы тригонометрии	25
Функции и графики	25
Многогранники и круглые тела	25
Начала математического анализа	27
Интеграл и его применение	12
Элементы теории вероятностей и математической статистики	12
Уравнения и неравенства	18
<b>Итого</b>	<b>228</b>
<i>Консультации</i>	<b>12</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<b>5</b>
<b>Всего</b>	<b>245</b>

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ  
учебной ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>
<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 специальности
	<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, логарифмы</b>	Ознакомление с понятием корня $n$ -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней.

	<p>Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы.</p> <p>Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.</p> <p>Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений.</p> <p>Ознакомление с понятием степени с действительным показателем.</p> <p>Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства.</p> <p>Записывание корня <math>n</math>-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.</p> <p>Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.</p> <p>Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты</p>
<b>Преобразование алгебраических выражений</b>	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, - связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений</p>
	<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>
<b>Основные понятия</b>	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.</p> <p>Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи</p>
<b>Основные тригонометрические тождества</b>	<p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них</p>
<b>Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	<p>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.</p> <p>Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения</p>
<b>Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<p>Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений.</p> <p>Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.</p> <p>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств</p>
<b>Арксинус, арккосинус, арктангенс числа</b>	<p>Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций.</p>

	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>	<p>Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.</p> <p>Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие.</p> <p>Ознакомление с определением функции, формулирование его.</p> <p>Нахождение области определения и области значений функции</p>
<b>Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях</b>	<p>Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин.</p> <p>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.</p> <p>Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.</p> <p>Выполнение преобразований графика функции</p>
<b>Обратные функции</b>	<p>Изучение <i>понятия обратной функции</i>, определение вида и <i>построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений</i>. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум.</p> <p>Ознакомление с понятием сложной функции</p>
<b>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции</b>	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента.</p> <p>Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных и логарифмических функций.</p> <p>Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.</p> <p>Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.</p> <p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.</p> <p><i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i></p> <p>Выполнение преобразования графиков</p>
	<b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b>
<b>Последовательности</b>	Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.

	<p><i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
<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.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и 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>	
<b>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</b>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения.</p> <p>Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p>

	<p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
	<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. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. 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. 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. 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. 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. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. 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>
<b>Многогранники</b>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.          Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.          Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.          Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей.          Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды.          Применение фактов и сведений из планиметрии.          Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.          Применение свойств симметрии при решении задач.          Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.          Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>
<b>Тела и поверхности вращения</b>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.          Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.          Характеристика и изображение тел вращения, их <i>развертки</i>, сечения.          Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.          Применение свойств симметрии при решении задач на тела 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,</p>

	<p>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>
--	--

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»**

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

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием»).

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по математике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Математика» входят:

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

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

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

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Математика» студенты

имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

***Башмаков М.И.* Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.**

***Башмаков М.И.* Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.**

*Башмаков М.И.* Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).



Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Рабочая программа  
общеобразовательной учебной дисциплины  
ОУД.05 « ИСТОРИЯ »  
для профессии  
**45.01.09. Повар, кондитер**

Белгород, 2023

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Разработчик: Ильяшевич В.И. преподаватель общественных дисциплин.

Рассмотрено  
на заседании МК преподавателей  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ 20\_\_  
Председатель МК \_\_\_\_\_  
Рогова О.В.

Согласовано:  
Зам. директора  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
3. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

## 1.1 Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «История» 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 – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована 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;

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

Максимальной учебной нагрузка 175 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка 171 часов:

- теория – 145 ч

- практика – 26 ч.

Консультации – 4 ч.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности. Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

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

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

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории»<sup>1</sup>.

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

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

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

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

- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

При освоении профессии СПО социально-экономического профиля история изучается на профильном уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории планируется посещение:

- исторических и культурных центров города Белгорода (архитектурных комплексов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев ;
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов). Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>171</b>
в том числе:	
<b>теория</b>	<b>145</b>
<b>практические работы</b>	<b>26</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
консультации	<b>4</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.</b>	<b>2</b>

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Вид учебной работы	Количество часов
	Профессия СПО
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения.</b>	
Введение	<b>2</b>
Древнейшая стадия истории человечества	<b>3</b>
Цивилизации Древнего мира	<b>7</b>
Цивилизации Запада и Востока в Средние века	<b>12</b>
От Древней Руси к Российскому государству	<b>14</b>
Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	<b>10</b>
Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	<b>14</b>
Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	<b>10</b>
Становление индустриальной цивилизации	<b>6</b>
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	<b>4</b>
Российская империя в XIX веке	<b>14</b>
От Новой истории к Новейшей	<b>16</b>
Между мировыми войнами	<b>11</b>
Вторая мировая война. Великая Отечественная война.	<b>14</b>
Мир во второй половине XX—начале XXI века	<b>16</b>
Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	<b>9</b>
Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	<b>7</b>
Итого:	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	<b>2</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Всего:</b>	<b>175</b>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

### 1. Древнейшая стадия истории человечества.

**Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.** Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Родовая община. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусств

**Неолитическая революция и ее последствия.** Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов.

Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города. Археологические памятники палеолита на территории России.

### 2. Цивилизации Древнего мира.

**Древнейшие государства.** Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

**Древняя Греция.** Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.

**Древний Рим.** Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Кризис Римской империи. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

**Культура и религия Древнего мира.** Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая



религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

### 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

**Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.** 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.

**Возникновение ислама. Арабские завоевания.** Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Распад халифата. Культура исламского мира. Развитие науки.

**Византийская империя.** 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. Искусство, иконопись, архитектура. Влияние Византии на государственность и культуру России.

**Восток в Средние века.** Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

**Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.** Королевство франков. Военная реформа Карла Мартелла и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье.

**Основные черты западноевропейского феодализма.** Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

**Средневековый западноевропейский город.** Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

**Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.** 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.

**Зарождение централизованных государств в Европе.** Англия и Франция в Средние века. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. Завершение

складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Укрепление королевской власти в Англии.

**Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.** Особенности достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура. Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

#### 4. От Древней Руси к Российскому государству.

**Образование Древнерусского государства.** Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

**Крещение Руси и его значение.** Начало правления князя Владимира Святославича. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

##### *Практическое занятие*

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

**Общество Древней Руси.** Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

**Раздробленность на Руси.** 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.

**Древнерусская культура.** Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература. Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.

**Монгольское завоевание и его последствия.** Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

**Начало возвышения Москвы.** Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

**Образование единого Русского государства.** Русь при преемниках Дмитрия Донского. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

### **5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.**

**Россия в правление Ивана Грозного.** Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

**Смутное время начала XVII века.** 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.

**Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.** Новые явления в экономике страны: возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.

#### **Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.**

Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.

#### **Практические занятия**

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

**Культура Руси конца XIII—XVII веков.** Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы. Развитие зодчества (Московский Кремль). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

### **6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.**

**Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.** 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.

**Великие географические открытия. Образование колониальных империй.** Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало

формирования колониальной системы. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

**Возрождение и гуманизм в Западной Европе.** Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

**Реформация и контрреформация.** Понятие «протестантизм». Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.

**Становление абсолютизма в европейских странах.** Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. 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.

**Англия в XVII—XVIII веках.** Причины и начало революции в Англии. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

**Страны Востока в XVI—XVIII веках.** Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Маньчжурское завоевание Китая. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

**Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.** 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.

**Международные отношения в XVII—XVIII веках.** Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

**Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения.** 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. Монтескье, Ж. Ж. Руссо.

### *Практическое занятие*

Развитие европейской культуры и науки в XVII- XVIII веках. Эпоха Просвещения

**Война за независимость и образование США.** Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

**Французская революция конца XVIII века.** Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституция 1791 года. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.

## 7. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи.

**Россия в эпоху петровских преобразований.** Дискуссии о Петре I, значении и цене 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 (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

### *Практическое занятие*

Россия в эпоху петровских преобразований.

**Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.** Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е.И. Пугачева и его значение.

**Внутренняя и внешняя** 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»: основные направления, мероприятия, значение. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П.А. Румянцев, А.В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А.В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф.Ф. Ушакова.

**Русская культура XVIII века.** Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович, И. Т. Посошков). Литература и искусство. Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В. Ломоносов. Историческая наука (В.Н. Татищев). Русские изобретатели (И.И. Ползунов, И.П. Кулибин). Общественная мысль (Н.И. Новиков, А.Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А.П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г.Р. Державин, Д.И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники их произведения). Театр (Ф.Г. Волков).

**Практическое занятие**

Русская культура XVIII века.

**8. Становление индустриальной цивилизации.**

**Промышленный переворот и его последствия.** Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Роль государства в экономике.

**Международные отношения.** Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

**Политическое развитие стран Европы и Америки.** 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. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала.

**Развитие западноевропейской культуры.** 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.

**9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.**

**Колониальная экспансия европейских стран. Индия.** 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.

**Китай и Япония.** Начало превращения Китая в зависимую страну. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.

**10. Российская империя в XIX веке.**

**Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.** Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.

Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И.Кутузов, П.И.Багратион, Н.Н.Раевский, Д.В.Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Изменение внутриполитического курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

**Движение декабристов.** Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И.Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М.Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

**Внутренняя политика Николая I.** Правление Николая I. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е.Ф. Канкрин. Теория официальной народности (С.С.Уваров).

**Общественное движение во второй четверти XIX века.** Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

**Внешняя политика России во второй четверти XIX века**

Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.

**Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.** Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

**Практическое занятие**

Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы.

**Общественное движение во второй половине XIX века.** Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

**Экономическое развитие во второй половине XIX века.** Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Завершение

промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х.Бунге, С.Ю.Витте). Разработка рабочего законодательства.

**Внешняя политика России во второй половине XIX века.** Европейская политика. А.М.Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

**Русская культура XIX века.** Развитие науки и техники (Н.И.Лобачевский, Н.И.Пирогов, Н.Н.Зинин, Б.С.Якоби, А.Г.Столетов, Д.И.Менделеев, И.М.Сеченов и др.). Расширение сети школ и универси-тетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Н.В.Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н.А.Некрасов, И.С.Тургенев, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М.И.Глинка, П.И.Чайковский, Мо-гучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампир, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

## 11. От Новой истории к Новейшей.

**Мир в начале XX века.** 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. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. **Пробуждение Азии в начале XX века.** Колонии, зависимые страны и метрополии. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М.Ганди.

**Россия на рубеже XIX—XX веков.** 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 (Г. В. Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

**Революция 1905—1907 годов в России.** 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.



**Россия в период столыпинских реформ.** П.А.Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы- и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

**Серебряный век русской культуры.** Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

**Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.** Особенности и участники войны. Восточный фронт и его роль в войне. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Поражение Германии и ее союзников.

**Первая мировая война и общество.** Развитие военной техники в годы войны. Государственно-регулируемое управление экономикой. 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.

### *Практическое занятие*

Первая мировая война и общество.

**Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.** Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. 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 влияния большевиков в Советах.

**Октябрьская революция в России и ее последствия.** События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И.Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Установление однопартийного режима.

**Гражданская война в России.** Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

## 12. Между мировыми войнами

**Европа и США.** 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. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Дж.М.Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф.Рузвельта и его результаты. Захват фашистами власти в Италии. Победа нацистов 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. Гражданская война в Испании.

**Турция, Китай, Индия, Япония .** Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемала. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

**Международные отношения.** 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 Халхин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии

**Культура в первой половине XX века.** Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Нацизм и культура.

**Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.** Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Укрепление позиций страны на международной арене.

**Индустриализация и коллективизация в СССР.** Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

**Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.** Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Стахановское движение. Повседневная жизнь

и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

**Советская культура в 1920—1930-е годы.** «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

### **13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.**

**Накануне мировой войны.** Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

**Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.** Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. 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. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.

**Второй период Второй мировой войны.** 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. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. 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. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. 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.

#### ***Практические занятия***

Второй период Второй мировой войны.

### **14. Мир во второй половине XX — начале XXI века.**

**Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».** 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.

**Ведущие капиталистические страны.** Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, её причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

**Страны Восточной Европы.** Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антисоциалистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская 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 XXI века.

**Крушение колониальной системы.** Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). 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», её причины и последствия.

**Индия, Пакистан, Китай.** 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. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

**Страны Латинской Америки.** 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.

**Международные отношения.** Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистане. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Многополярный мир, его основные центры.

**Развитие культуры.** Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный

кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

### 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы.

**СССР в послевоенные годы.** 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.

**СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.** 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. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

**СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.** 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. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

**СССР в годы перестройки.** 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.

#### *Практическое занятие*

СССР в годы перестройки.

**Развитие советской культуры (1945—1991 годы).** Развитие культуры в послевоенные годы. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Культура в годы перестройки. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П.Королев, Ю.А.Гагарин). Развитие образования в СССР.

### 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков. Формирование российской государственности.

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. 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. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д.А.Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

### ***Практические занятия***

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

#### **Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

1. Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
2. Начало цивилизации.
3. Древний Восток и Античность: сходство и различия.
4. Феномен западноевропейского Средневековья
5. Восток в Средние века.
6. Основы российской истории.
7. Происхождение Древнерусского государства.
8. Русь в эпоху раздробленности.
9. Возрождение русских земель (XIV—XV века).
10. Рождение Российского централизованного государства.
11. Смутное время в России.
12. Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
13. Наш край с древнейших времен до конца XVII века.
14. Истоки модернизации в Западной Европе.
15. Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов.
16. Страны Востока в раннее Новое время.
17. Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
18. Россия XVIII века: победная поступь империи.
19. Наш край в XVIII веке.
20. Рождение индустриального общества.
21. Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
22. Отечественная война 1812 года.
23. Россия XIX века: реформы или революция.
24. Наш край в XIX веке.
25. Мир начала XX века: достижения и противоречия.
26. Великая российская революция.
27. Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.

28. Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
29. Наш край в 1920—1930-е годы
30. Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
31. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
32. Наш край в годы Великой Отечественной войны.
33. От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
34. Конец колониальной эпохи.
35. СССР: триумф и распад.
36. Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
37. Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
38. Наш край на рубеже XX—XXI веков.

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

- **предметных:**



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

**В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):**

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.

#### **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 заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);	- тестовый контроль -защита реферата (компьютерной презентации)
различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	- устная проверка -защита реферата (компьютерной презентации)

устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;	- устная проверка -защита реферата (компьютерной презентации)
представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;	-защита реферата (компьютерной презентации)
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	- степень участия в общественной жизни
<b>Знания:</b> основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;	- устная проверка -тестовый контроль
периодизацию всемирной и отечественной истории;	- устная проверка -тестовый контроль
современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	-защита реферата (компьютерной презентации)
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	- устная проверка
основные исторические термины и даты;	- устная проверка -тестовый контроль

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

1. *Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.* История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

2. *Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.* История для профессий и специальностей технического,естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

3. *Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.* История для профессий и специальностей технического,естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

4. *Гаджиев К. С., Закаурцева Т. А., Родригес А. М., Пономарев М. В.* Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3 ч. Ч. 2. 1945—2000. — М., 2010.

5. *Горелов А.А.* История мировой культуры. — М., 2011.

6. *Загладин Н.В., Петров Ю.А.* История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.  
*Санин Г.А.* Крым. Страницы истории. — М., 2015.

7. *Сахаров А.Н., Загладин Н.В.* История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.

### Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

5. *Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю.* Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.

6. *Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю.* Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2015.

7. *Шевченко Н. И.* История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.

8. История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А.В.Филиппова, А.А.Данилова. — М., 2010.

9. Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2014. — № 13. — С.10—124.

### Интернет-ресурсы

1. [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).
2. [www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.html) (Библиотеку Исторического факультета МГУ).
3. [www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР). [www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
4. [www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео). [www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).
5. [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента). [www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).
6. [www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar) («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
7. [www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).
8. [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России). [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).
9. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
10. [www.liber.rsuh.ru](http://www.liber.rsuh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»). [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).
11. [www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»). [www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).
12. [www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).
13. [www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. —коллекция Льва Бородулина).
14. [www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект)
15. [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
16. [www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).

17. [www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).
18. [www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).
19. [www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
20. [www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).  
[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
21. [www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).
22. [www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).
23. [www.hist.msu.ru/ER/Text/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Text/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).
24. [www.library.spbu.ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М.Горького СПбГУ). [www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур Deja Vu).

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.06 Физическая культура**  
по профессиям СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

<b>РАССМОТРЕНО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>
Руководитель МК	Заместитель директора
_____ О.В. Рогова	_____ Н.Г. Борисовская
Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
_____	

**Разработчики:**

Клавкин И.Ю., руководитель физического воспитания  
 Ряснянский А.И., преподаватель физической культуры

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу,

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации 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</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>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в</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>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>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>ОК 2 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. Структуриров ать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретаци я полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурирова ть 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>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использовани е актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и</p>

	<p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 4</p> <p>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 деятельность</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>ОК 5</p> <p>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</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 6</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в</p>

	на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	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 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 (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9 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

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	171
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	171
контрольные работы (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	*
в том числе: дифференцированный зачет	16

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел 1. Основы физической культуры			8	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 01-06 ОК 08
	Введение	1		
	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья			
	2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	2		
	Тематика практических занятий			
	Не предусмотрено			
	Самостоятельная работа			

	обучающихся Определяется при формировании рабочей программы			
Раздел 2. Легкая атлетика			3 0	
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения	1	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта.	2		
	2. Техника прыжка в длину с места			
	Тематика практических занятий		4	
	1.Практическое занятие «Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции».		2	
	2.Практическое занятие «Совершенствование техники прыжка в длину с места»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы			
Тема 2.2. Бег на длинные дистан ции.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега по дистанции	2		
	Тематика практических занятий		4	
	1.Практическое занятие «Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования»		2	
	2. Практическое занятие «Разучивание комплексов специальных упражнений»		2	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 2.3. Бег на средние дистанции	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега на средние дистанции.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1.Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров - девушки, 1000 метров - юноши»		2	
	2.Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»		2	
	Самостоятельная работа		*	

	Определяется при формировании рабочей программы			
Раздел 3. Баскетбол			36	
Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Практическое занятие «Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места»		1	
	2. Практическое занятие «Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе»		1	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение — 2 шага — бросок	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение - 2 шага - бросок».	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места»		1	
	2. Практическое занятие «Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок»		1	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	2		
	2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	2		
	3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	

баскетбола	1.Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу»		1		
	2.Практическое занятие « Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста»		1		
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*		
Тема 3.4. Совер шенствова ние техники владения баскетбол ным мячом.	Содержание учебного материала	Уровен ь освоени я	2	ОК 01- 06 ОК 08	
	1. Техника владения баскетбольным мячом	2			
	Тематика практических занятий		2		
	1.Практическое занятие « Выполнение контрольных нормативов: «ведение - 2 шага - бросок», бросок мяча с места под кольцом»		1		
	2.Практическое занятие « Совершенствовать технические элементы баскетбола в		1		
	учебной игре»				
Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*			
Раздел 4. Волейбол			37	ОК 01-06 ОК 08	
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.	Содержание учебного материала	Уров ень осво ения	1		
	1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	2			
	Тематика практических занятий		4		
	1.Практическое занятие «Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения»		2		
	2. Практическое занятие «Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча ,групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков»		2		

	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 4.2.Техника нижней подачи и приёма после неё.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения		ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника нижней подачи и приёма после неё	2		
	Тематика практических занятий			
	1.Практическое занятие « Отработка техники нижней подачи и приёма после неё»	2		
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 4.3 .Техника прямого нападаю щего удара.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения		ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника прямого нападающего удара	2		
	Тематика практических занятий	2		
	1.Практическое занятие « Отработка техники прямого нападающего удара»		2	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема.4.4. Соверше нствование техники владения волейболны м мячом	Содержание учебного материала	Уро вень освоения	2	О К 01- 06 ОК 08
	1. Техника прямого нападающего удара	2		
	Практические занятия		4	
	1.Практическое занятие « Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке»		2	
	2.Практическое занятие « Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе»		2	
	Самостоятельная работа			
	Определяется при формировании рабочей программы		2	
Раздел 5.			0	1
Тема 5.1 Атлетич еская	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	О К 01- 06 ОК
	1. Техника коррекции фигуры	2		



гимнастика, работа на тренажерах	Практические занятия		4	08
	1.Практическое занятие «Выполнение упражнений для развития различных групп мышц»		2	
	2.Практическое занятие «Круговая тренировка на 5 - 6 станций»		2	
	Самостоятельная работа			
	Определяется при формировании рабочей программы		*	
Настольный теннис	Правила игры в настольный теннис. Техника подачи и приема мяча. Прием мяча с подкручиванием, нападающий удар, тактика нападения. Защитные действия, игра в защите. Одиночные и парные игры.	5	1	
ППФВ	Занятия профессионально-прикладной физической подготовкой формируют методику самостоятельного освоения отдельных элементов ППФП, способствуют профилактике профессиональных заболеваний и повышают психофизические и двигательные качества обучаемых. Освоение специальных физических упражнений, развивающих профессионально значимых качеств, вестибулярную устойчивость, остроту зрения, умение распределять и переключать внимание	4	1	
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>				
Всего:			71	1

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и универсального спортивного зала, тренажерного зала, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ПООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);
- открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;
- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

1. Информационное обеспечение обучения  
Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основная литература:**

Лях В.И., Зданевич А.А., Учебник «Физическая культура» Изд-во: «Просвещение» 2018 год

Решетников Н.В. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительная литература.

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2016.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание — Ростов н/Д, 2018.

Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие — М., 2017.

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании : учеб.пособие — Тюмень, 2019. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп — Кострома , 2018.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб.пособие / под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — М., 2017.

Хомич М.М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2018

Интернет-ресурсы:

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru)(Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). [www.edu.ru](http://www.edu.ru)(Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru)(Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru)(сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2018).

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Практическая работа, выполнение индивидуальных заданий, тестирование, принятие нормативов.
Знания:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование

#### 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	16	4,4 и выше	5,1-4,8	5,2 и	4,8 и	5,9-5,3	6,1
		30 м, с		4,3		Ниже	Выше		Ниже
			17		5,0-4,	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и	8,4 и	9,3-8,7	9,7
		3х10 м, с	17	7,2		8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и	210 и	170-190	160
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и	1300 и	1050-	900 и
			17	1500	1300-1400	1100	1300	1050-	900
							1200		
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9-12	5 и ниже	20 и	12-14	7 и ниже
			17	15		5	выше		7
					9-12		20	12-14	

6	Силовые	Подтяги-	16	11 и выше	8-9	4 и ниже	18 и	13-15	6 и ниже
		вания: на		12		4	выше		6
		высокой	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
б.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 3х10 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
б.Координационный тест - челночный бег 3х10м (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

### ЗАЧЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРИКЛАДНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ СТУДЕНТОВ

1. Легкая атлетика:
  - кроссовая подготовка - 2000-3000 м. - без учета времени;
2. Волейбол:
  - игра в парах через сетку - с учетом времени;
  - подача мяча - произвольная форма;

- 2-х сторонняя командная игра;
- 3. Баскетбол:
- техника ведения мяча - произвольная форма;
- броски мяча в корзину - штрафные, 3-х очковые, боковые, из- под кольца

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.06 Физическая культура**

по профессиям СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

<b>РАССМОТРЕНО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>
Руководитель МК	Заместитель директора
_____ О.В. Рогова	_____ Н.Г. Борисовская
Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
_____	

**Разработчики:**

Клавкин И.Ю., руководитель физического воспитания  
 Ряснянский А.И., преподаватель физической культуры



**СОДЕРЖАНИЕ**

2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу,

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК1</p> <p>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</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>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в</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>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>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>ОК 2 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. Структуриров ать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретаци я полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурирова ть 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>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использовани е актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и</p>

	<p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 4</p> <p>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 деятельность</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>ОК 5</p> <p>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</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 6</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в</p>

	на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	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 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 (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9 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

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	171
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	171
контрольные работы (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	*
в том числе: дифференцированный зачет	16

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел 1. Основы физической культуры			8	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 01-06 ОК 08
	Введение	1		
	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья			
	2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	2		
	Тематика практических занятий			
	Не предусмотрено			
	Самостоятельная работа			

	обучающихся Определяется при формировании рабочей программы			
Раздел 2. Легкая атлетика			3 0	
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения	1	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта.	2		
	2. Техника прыжка в длину с места			
	Тематика практических занятий		4	
	1.Практическое занятие «Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции».		2	
	2.Практическое занятие «Совершенствование техники прыжка в длину с места»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы			
Тема 2.2. Бег на длинные дистан ции.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега по дистанции	2		
	Тематика практических занятий		4	
	1.Практическое занятие «Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования»		2	
	2. Практическое занятие «Разучивание комплексов специальных упражнений»		2	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 2.3. Бег на средние дистанции	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 01- 06 ОК 08
	1. Техника бега на средние дистанции.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1.Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров - девушки, 1000 метров - юноши»		2	
	2.Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»		2	
	Самостоятельная работа		*	

	Определяется при формировании рабочей программы			
Раздел 3. Баскетбол			36	
Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Практическое занятие «Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места»		1	
	2. Практическое занятие «Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе»		1	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение — 2 шага — бросок	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение - 2 шага - бросок».	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места»		1	
	2. Практическое занятие «Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок»		1	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	2		
	2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	2		
	3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	



баскетбола	1.Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу»		1		
	2.Практическое занятие « Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста»		1		
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*		
Тема 3.4. Совер шенствова ние техники владения баскетбол ным мячом.	Содержание учебного материала	Уровен ь освоени я	2	ОК 01- 06 ОК 08	
	1. Техника владения баскетбольным мячом	2			
	Тематика практических занятий		2		
	1.Практическое занятие « Выполнение контрольных нормативов: «ведение - 2 шага - бросок», бросок мяча с места под кольцом»		1		
	2.Практическое занятие « Совершенствовать технические элементы баскетбола в		1		
	учебной игре»				
Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*			
Раздел 4. Волейбол			37	ОК 01-06 ОК 08	
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.	Содержание учебного материала	Уров ень осво ения	1		
	1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	2			
	Тематика практических занятий		4		
	1.Практическое занятие «Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения»		2		
	2. Практическое занятие «Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча ,групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков»		2		

	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения		ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника нижней подачи и приёма после неё	2		
	Тематика практических занятий			
	1. Практическое занятие « Отработка техники нижней подачи и приёма после неё»	2		
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема 4.3 . Техника прямого нападаю щего удара.	Содержание учебного материала	Уро вень осв оения		ОК 01-06 ОК 08
	1. Техника прямого нападающего удара	2		
	Тематика практических занятий	2		
	1. Практическое занятие « Отработка техники прямого нападающего удара»		2	
	Самостоятельная работа Определяется при формировании рабочей программы		*	
Тема.4.4. Соверше нствование техники владения волейболны м мячом	Содержание учебного материала	Уро вень освоения	2	О К 01- 06 ОК 08
	1. Техника прямого нападающего удара	2		
	Практические занятия		4	
	1. Практическое занятие « Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке»		2	
	2. Практическое занятие « Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе»		2	
	Самостоятельная работа			
	Определяется при формировании рабочей программы		2	
Раздел 5.			0	1
Тема 5.1 Атлетич еская	Содержание учебного материала	Уровень освоения	1	О К 01- 06 ОК
	1. Техника коррекции фигуры	2		

гимнастика, работа на тренажерах	Практические занятия		4	08
	1.Практическое занятие «Выполнение упражнений для развития различных групп мышц»		2	
	2.Практическое занятие «Круговая тренировка на 5 - 6 станций»		2	
	Самостоятельная работа			
	Определяется при формировании рабочей программы		*	
Настольный теннис	Правила игры в настольный теннис. Техника подачи и приема мяча. Прием мяча с подкручиванием, нападающий удар, тактика нападения. Защитные действия, игра в защите. Одиночные и парные игры.	5	1	
ППФВ	Занятия профессионально-прикладной физической подготовкой формируют методику самостоятельного освоения отдельных элементов ППФП, способствуют профилактике профессиональных заболеваний и повышают психофизические и двигательные качества обучаемых. Освоение специальных физических упражнений, развивающих профессионально значимых качеств, вестибулярную устойчивость, остроту зрения, умение распределять и переключать внимание	4	1	
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>				
Всего:			71	1

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

##### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и универсального спортивного зала, тренажерного зала, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ПООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);
- открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;
- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

2. Информационное обеспечение обучения  
Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основная литература:**

Лях В.И., Зданевич А.А., Учебник «Физическая культура» Изд-во: «Просвещение» 2018 год

Решетников Н.В. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительная литература.

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2016.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание — Ростов н/Д, 2018.

Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие — М., 2017.

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании : учеб.пособие — Тюмень, 2019. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп — Кострома , 2018.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб.пособие / под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — М., 2017.

Хомич М.М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2018

Интернет-ресурсы:

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru)(Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). [www.edu.ru](http://www.edu.ru)(Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru)(Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru)(сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2018).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Практическая работа, выполнение индивидуальных заданий, тестирование, принятие нормативов.
Знания:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование

### 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	16	4,4 и выше	5,1-4,8	5,2 и	4,8 и	5,9-5,3	6,1
		30 м, с		4,3		Ниже	Выше		Ниже
			17		5,0-4,	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и	8,4 и	9,3-8,7	9,7
		3х10 м, с	17	7,2		8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и	210 и	170-190	160
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и	1300 и	1050-	900 и
			17	1500	1300-1400	1100	1300	1050-	900
							1200		
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9-12	5 и ниже	20 и	12-14	7 и ниже
			17	15		5	выше		7
					9-12		20	12-14	

6	Силовые	Подтяги-	16	11 и выше	8-9	4 и ниже	18 и	13-15	6 и ниже
		вания: на		12		4	выше		6
		высокой	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 .Присидание 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
б.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 3х10 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.Присидание 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
б.Координационный тест - челночный бег 3х10м (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

### ЗАЧЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРИКЛАДНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ СТУДЕНТОВ

2. Легкая атлетика:
  - кроссовая подготовка - 2000-3000 м. - без учета времени;
3. Волейбол:
  - игра в парах через сетку - с учетом времени;
  - подача мяча - произвольная форма;

- 2-х сторонняя командная игра;
- 4. Баскетбол:
- техника ведения мяча - произвольная форма;
- броски мяча в корзину - штрафные, 3-х очковые, боковые, из- под кольца



Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.07 Основы безопасной жизнедеятельности**

по профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасной жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

<b>РАССМОТРЕНО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>
Руководитель МК	Заместитель директора
_____ О.В. Рогова	_____ Н.Г. Борисовская
Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
_____	

**Разработчики:**

Рождественский М.В., преподаватель-организатор ОБЖ

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины.....	4
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	5
Результаты освоения учебной дисциплины .....	6
Содержание учебной дисциплины.....	7
Тематическое планирование.....	13
Примерный тематический план .....	13
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов .....	15
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины.....	17
Рекомендуемая литература .....	19

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

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

В Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных:**

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

- **метапредметных:**

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

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 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.



## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Введение**

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья**

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

### ***Практические занятия***

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

- **Государственная система обеспечения безопасности населения**

Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

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.).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

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.

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.

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.

2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.10. 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.

### **Практические занятия**

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

### **3. Основы обороны государства и воинская обязанность**

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

- Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

- Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную

службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

- Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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 армии и флота.

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.

***Практические занятия***

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

#### **4. Основы медицинских знаний**

4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

4.2. 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.

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

4.9. 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.

4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, их профилактика.

Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

4.11. 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.

4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

### **Практические занятия**

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.  
Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

### **Темы рефератов (докладов)**

- Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
- Взаимодействие человека и среды обитания.
- Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
- Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
- Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
- Факторы, способствующие укреплению здоровья.
- Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
- Роль физической культуры в сохранении здоровья.
- Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
- Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
- Табакокурение и его влияние на здоровье.
- Наркотики и их пагубное воздействие на организм. Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
- Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
- Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Терроризм как основная социальная опасность современности.
- Космические опасности: мифы и реальность.
- Современные средства поражения и их поражающие факторы.
- Оповещение и информирование населения об опасности.
- Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
- Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
- МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
- Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
- Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
- Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
- Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
- Символы воинской чести.
- Патриотизм и верность воинскому долгу.

- Дни воинской славы России.
- Города-герои Российской Федерации.
- Города воинской славы Российской Федерации.
- Профилактика инфекционных заболеваний.
- Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
- СПИД — чума XXI века.
- Оказание первой помощи при бытовых травмах.
- Духовность и здоровье семьи.
- Здоровье родителей — здоровье ребенка.
- Формирование здорового образа жизни с пеленок.
- Как стать долгожителем?
- Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
- Политика государства по поддержке семьи.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка— 72 часа,  
теория - 41 час;  
практические занятия – 31 час;

#### Тематический план

(совместное обучение юношей и девушек)

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	<b>Профессии СПО</b>
Введение	2
Государственная система обеспечения безопасности населения	24
Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	10
Основы медицинских знаний	16
Основы обороны государства и воинская обязанность	20
<b>Итого</b>	<b>72</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



Тематический план проведения учебных сборов (для юношей)<sup>1</sup>

№ п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2
4	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка		2				2
8	Основы безопасности военной службы	1					1
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>35</b>

<sup>1</sup> Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (приложение № 5, п. 44).

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов</b> <b>(на уровне учебных действий)</b>
<b>Введение</b>	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>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</p>
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>

<p><b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b></p>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>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.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
<p><b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b></p>	<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>

Содержание обучения	<p align="center"><b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов</b></p> <p align="center"><b>(на уровне учебных действий)</b></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>
<p><b>4. Основы медицинских знаний</b></p>	<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>

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ  
И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)<sup>1</sup>. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);

- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

---

<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении обще-образовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

*Айзман Р.И., Омельченко И.В.* Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

*Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др.* Огнестрельное оружие. — М., 2012.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Микрюков В.Ю.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.

*Микрюков В.Ю.* Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.

*Микрюков В.Ю.* Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

### Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013

№ 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014

№84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012

№ 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995

№ 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996

№63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.



Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных про-изводственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Рос-сийской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведом-ственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполни-тельской власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организа-ции обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

*Кобяков Ю.П.* Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

*Митяев А.* Книга будущих командиров. — М., 2010.

*Назарова Е. Н., Жилов Ю. Д.* Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

#### **Справочники, энциклопедии**

*Изотова М.А., Царева Т.Б.* Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008. *Ионина Н.А.* 100 великих наград. — М., 2009.

*Каменев А.И.* Энциклопедия русского офицера. — М., 2008. *Каторин Ю.Ф.* Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011. *Лубченков Ю.Н.* Русские полководцы. — М., 2009.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ). [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ). [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны). [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).

[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии). [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).

[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

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

[www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

[www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).

[www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).

[www.militera.lib](http://www.militera.lib).

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СФЕРЫ УСЛУГ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.08 АСТРОНОМИЯ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт образования» (ФГБУ «ФИРО») «18» апреля 2018 года (в ред. 2018 года)

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчик: Тишкина Л.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Рабочая программа рекомендована методической комиссией общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Председатель МК \_\_\_\_\_ О.В. Рогова

Утверждена  
Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Тематический план учебной дисциплины «АСТРОНОМИЯ».....	6
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	7
Содержание учебной дисциплины .....	11
Условия реализации учебной дисциплины «АСТРОНОМИЯ».....	14
Рекомендуемая литература .....	15

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии, математики в основной школе.

Важную роль в освоении содержания программы играют собственные наблюдения обучающихся. Специфика планирования и организации этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

При невозможности проведения собственных наблюдений за небесными телами их можно заменить на практические задания с использованием современных

информационно-коммуникационных технологий, в частности картографических сервисов (GoogleMaps и др.).

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).

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися 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 ее 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.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, включая практические занятия.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АСТРОНОМИЯ

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студентов (час)	Кол-во аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоят. работа студента
		Всего	Практические занятия	Контрольные работы	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Введение	2	2			
1. История развития астрономии	9	9	3	1	
2. Устройство Солнечной системы	11	11	4	1	
3. Строение и эволюция Вселенной	12	12	2		
Дифференцированный зачет	2	2			
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	



**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СТУДЕНТОВ**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Содержание обучения</b>
<b>Введение</b>	Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
<b>ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ</b>	
Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей)	Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых. Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную
Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года)	Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила. Приводить примеры практического использования карты звездного неба
Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей)	Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы)	Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения. Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса)	Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования
Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и	Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса.

орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса)	<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 освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Видимое движение планет (видимое движение конфигурации планет)	<p>Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации 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 значение знаний 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 Луны 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</p>

	земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Планеты-гиганты	Познакомиться с планетами-гигантами. Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты)	Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Общие сведения о Солнце	Познакомиться с общими сведениями о Солнце. Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Солнце и жизнь Земли	Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле. Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет)	Изучить законы Кеплера. Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной. Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет
Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии и межпланетные космические аппараты)	Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
<b>СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>	

Расстояние до звезд	Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Физическая природа звезд	Познакомиться с физической природой звезд. Определить значение знаний о физической природе звезд для человека. Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Виды звезд	Познакомиться с видами звезд. Изучить особенности спектральных классов звезд. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Звездные системы. Экзопланеты	Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека. Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Наша Галактика — Млечный путь (галактический год)	Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год». Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Другие галактики	Познакомиться с различными галактиками и их особенностями. Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования

Происхождение галактик	<p>Познакомиться с различными гипотезами и учениями о 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 галактики 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 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>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВВЕДЕНИЕ

**Предмет астрономии.**

**Роль астрономии в формировании современной картины мира.** Значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования

## ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ

**История древности.** Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

**Звездное небо** (изменение видов звездного неба в течение суток, года).

**Летоисчисление и его точность** (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

**Оптическая астрономия** (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

**Изучение околоземного пространства** (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

**Астрономия дальнего космоса** (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

**Демонстрация**

Карта звездного неба.

**Практическое занятие № 1**

Работа с подвижной звёздной картой (ПЗК)

**Практическое занятие № 2**

Определение координат небесных объектов

**Контрольная работа № 1**

## УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ

**Происхождение Солнечной системы. Видимое движение планет. Система «Земля — Луна»** (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли). **Солнечные и лунные затмения. Природа Луны** (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

**Планеты земной группы** (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

**Планеты-гиганты** (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

**Астероиды.** Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. **Метеориты.**

**Кометы** (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет). **Метеоры** (метеоры и болиды, метеорные потоки. Понятие об астероидно-кометной опасности.)

**Исследования Солнечной системы.** Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

**Демонстрация**

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I> GoogleMaps

посещение планеты Солнечной системы

<https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planetysolnechnoj-sistemy.html>

**Практическое занятие № 3**

«Конфигурации планет и законы движения планет»

**Практическое занятие № 4**

«Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе»

**Практическое занятие № 5**

Физические условия на поверхности планет земной группы

**Практическое занятие № 6**

Сравнительная характеристика планет

**Контрольная работа № 2**

**СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ**

**Расстояние до звезд** (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). **Пространственные скорости звезд** (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

**Физическая природа звезд** (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). **Связь между физическими характеристиками звезд** (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

**Двойные звезды** (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

**Открытие экзопланет** — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

**Наша Галактика** (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. **Другие галактики** (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

**Метагалактика** (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).

**Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.**

**Происхождение планет** (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

**Жизнь и разум во Вселенной** (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

**Практическое занятие № 7**

Определение основных характеристик звезд

**Практическая работа № 8**

Определение скорости движения звёзд в Галактике

**Экскурсии, в том числе интерактивные (в планетарий, Музей космонавтики и др.):**

1. Живая планета.
2. Постигение космоса.
3. Самое интересное о метеоритах.
4. Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».
5. Теория и практика космического полета на тренажере «Союз — ТМА».

Ссылки:

<http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/>[http://www.kosmo-museum.ru/static\\_pages/interaktiv](http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv)



## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

### ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

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

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- дидактические материалы (учебники, пособия, справочники, карточки - задания, тесты, мультимедийные программы)

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

- мультимедиапроектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телескоп;
- спектроскоп;
- модель небесной сферы;
- звездный глобус;
- подвижная карта звездного неба;
- карта Луны;
- карта Венеры;
- карта Марса;
- справочник любителя астрономии;
- астрономический календарь на текущий учебный год.

#### **Список наглядных пособий:**

- Вселенная;
- Солнце;
- строение Солнца;
- планеты земной группы;
- Луна;
- планеты-гиганты;
- малые тела Солнечной системы;
- звезды;
- наша Галактика.
- другие галактики.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

## Основная

Астрономия: учебник для проф. образоват. организаций / [Е.В.Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С.Фещенко, Л.А.Шестакова], под ред. Т.С. Фещенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

## Дополнительная

*Воронцов-Вельяминов Б.А.* Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник для общеобразоват. Организаций/ Б.А. Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. — М.: Дрофа, 2019.

*Левитан Е.П.* Астрономия. Базовый уровень. 11 класс, учебник для общеобразоват. организаций/ Е.П. Левитан. — М.: Просвещение, 2019.

*Чаругин В.М.* Астрономия. Учебник для 10—11 классов / В.М.Чаругин. — М.: Просвещение, 2019.

Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии / Московский планетарий — М., (на текущий учебный год).

«Астрономия — это здорово!» <http://menobr.ru/files/astronom2.pptx>  
<http://menobr.ru/files/blank.pdf>.

«Знаешь ли ты астрономию?» <http://menobr.ru/files/astronom1.pptx>

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в текущей редакции).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.).

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613.

Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

Информационно-методическое письмо об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования на 2017/2018 г. — <http://www.firo.ru/>

*Кунаш М.А.* Астрономия. 11 класс. Технологические карты уроков по учебнику Б.А.Воронцова-Вельяминова, Е.К.Страута / М.А.Кунаш — Ростов н/Д: Учитель, 2018.

*Сурдин В.Г.* Астрономические задачи с решениями / В.Г.Сурдин. — Издательство ЛКИ, 2017.

## Интернет-ресурсы

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru/EAAS>

Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>

Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им.Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>

Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В.М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu.be>

Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAiZb0>

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: [https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow\\_c0](https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0)

Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronews.ru/>

Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>

Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronet.ru>

Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

<http://www.astro.websib.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

<http://class-fizika.narod.ru>

<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>

<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>

<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>

<http://www.gomulina.orc.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.09 «Информатика»**

для профессии СПО  
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол №1

от « » 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Рогова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

**Разработчики:**

Веревкина А.А., преподаватель

Кириенко М.С., преподаватель

## Содержание

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Информатика» .....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
Результаты освоения учебной дисциплины .....	6
Содержание учебной дисциплины .....	8
Тематическое планирование .....	13
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов .....	14
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Информатика» .....	17
Рекомендуемая литература .....	19

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание рабочей программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Одной из характеристик современного общества является использование

информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий.

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

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- 5) «Информационная деятельность человека»;
- 6) «Информация и информационные процессы»;
- 7) «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;
- 8) «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- 9) «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- 10) «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

*В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.*

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

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной



области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Индекс учебной дисциплины по выбору из обязательных предметных областей - ОУД.09 («Информатика»).

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

— умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

в сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

в владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

в использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

в владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

в владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

в сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

в сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

в владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

в сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

в понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

в применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.

### *Информационная деятельность человека*

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

#### **Практические занятия**

Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с

использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

***Практические занятия***

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

2. *Информация и информационные процессы*

2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. *Представление информации в двоичной системе счисления.*

***Практическое занятие***

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах счисления.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

2.2.1. 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. Переход от неформального описания к формальному.

***Практические занятия***

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

***Практические занятия***

Среда программирования. Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

2.2.4. Компьютерные модели различных процессов.

***Практические занятия***

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.

2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

***Практические занятия***

Создание архива данных. Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

### 3. *Средства информационных и коммуникационных технологий*

3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

#### **Практические занятия**

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

#### **Практические занятия**

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. *Сетевые операционные системы.*

Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

*Администрирование локальной компьютерной сети.*

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

#### **Практические занятия**

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

### 4. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

#### **Практические занятия**

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

#### **Практическое занятие**

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.3. 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.

#### **Практическое занятие**

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев,

книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. *Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.*

**Практические занятия**

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

**Практическое занятие**

Компьютерное черчение.

5. *Телекоммуникационные технологии*

5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

**Практические занятия**

Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

**Практические занятия**

Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

**Практические занятия**

Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.

5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта.

**Практическое занятие**

Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция, интернет-телефония.*

**Практические занятия**

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Настройка видео веб-сессий.

5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.

**Практические занятия**

АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

#### Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. *Информационная деятельность человека*
  - Умный дом.
  - Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки.
2. *Информация и информационные процессы*
  - Сортировка массива.
  - Создание структуры базы данных библиотеки.
  - Простейшая информационно-поисковая система.
  - Конструирование программ.
3. *Средства ИКТ*
  - Профилактика ПК.
  - Инструкция по безопасности труда и санитарным нормам.
  - Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста.
  - Мой рабочий стол на компьютере.
  - Администратор ПК, работа с программным обеспечением.
4. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*
  - Ярмарка профессий.
  - Звуковая запись.
  - Музыкальная открытка.
  - Плакат-схема.
  - Эскиз и чертеж (САПР).
  - Реферат.
5. *Телекоммуникационные технологии*
  - Резюме: ищу работу.
  - Защита информации.
  - Личное информационное пространство.

#### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессиям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 146 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия — 108 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов, включая индивидуальный проект — 20 часов; консультации – 12 часов.

В том числе:

**1 курс** (2 семестр) - аудиторная нагрузка обучающихся — 36 часов (10 часов – теоретические, 26 – практические занятия), внеаудиторная самостоятельная работа студентов, включая индивидуальный проект — 10 часов; консультации – 6 часов;

**2 курс** (3 семестр) - аудиторная нагрузка обучающихся — 72 часа (26 часов – теоретические, 46 – практические занятия), внеаудиторная самостоятельная работа студентов, включая индивидуальный проект — 10 часов; консультации – 6 часов.

*Тематический план*

Содержание обучения	Количество часов	
Аудиторные занятия	Примерная программа	Рабочая программа
Введение	1	1
1. Информационная деятельность человека	8	9
2. Информация и информационные процессы	31	30
3. Средства ИКТ	20	20
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	24	28
5. Телекоммуникационные технологии	24	20
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями и др.	20	20
<b>Консультации</b>	10	10
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ  
УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах. Классификация информационных процессов по принятому основанию. Выделение основных информационных процессов в реальных системах
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	
	Классификация информационных процессов по принятому основанию. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения. Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей. Владение нормами информационной этики и права. Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ

<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 основных информационных процессов с помощью компьютеров	<p>Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью.</p> <p>Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации</p>
<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	
3.1. Архитектура компьютеров	<p>Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.</p> <p>Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.</p> <p>Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.</p> <p>Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.</p> <p>Выделение и определение назначения элементов окна программы</p>
3.2. Компьютерные	Представление о типологии компьютерных сетей.



сети	<p>Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети.</p> <p>Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть</p>
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	<p>Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.</p> <p>Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p> <p>Реализация антивирусной защиты компьютера</p>
<b>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	
	<p>Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними.</p> <p>Умение работать с библиотеками программ</p> <p>Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных.</p> <p>Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера.</p> <p>Пользование базами данных и справочными системами</p>
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	
	<p>Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p> <p>Знание способов подключения к сети Интернет.</p> <p>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.</p> <p>Представление о способах создания и сопровождения сайта.</p> <p>Представление о возможностях сетевого программного обеспечения.</p> <p>Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом.</p> <p>Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач</p>

#### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

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

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе

специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями по информатике, словарями, справочниками по информатике и вычислительной технике, научной и научно-популярной литературой и др.

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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

**Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.**

**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.**

Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

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

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.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

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

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

Цветкова М.С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей. — М., 2014.

Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014.

- Великович Л.С., Цветкова М.С.* Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
- Залогова Л.А.* Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л.А.Залогова — М., 2011.
- Логинов М.Д., Логинова Т.А.* Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
- Малясова С.В., Демьяненко С.В.* Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.
- Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В.* Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С.А.Клейменова. — М., 2013.
- Назаров С.В., Широков А.И.* Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
- Новожилов Е.О., Новожилов О.П.* Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
- Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г.* Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г.Трусова. — М., 2014.
- Сулейманов Р.Р.* Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012.
- Шевцова А.М., Пантюхин П.Я.* Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

#### Интернет-ресурсы

- [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
- [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
- [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
- [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
- <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
- [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
- [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
- [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
- [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
- [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
- [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).
- [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СФЕРЫ УСЛУГ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОУД.10 «ФИЗИКА»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «ФИЗИКА», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт образования» (ФГБУ «ФИРО») «21» июля 2015 года (в ред. 2018 года)

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчик: Тишкина Л.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Рабочая программа рекомендована методической комиссией общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Председатель МК \_\_\_\_\_ О.В. Рогова

Утверждена  
Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## Содержание

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Физика» .....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	6
Результаты освоения учебной дисциплины .....	6
Содержание учебной дисциплины .....	8
Тематическое планирование .....	14
Перспективный тематический план .....	15
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов .....	31
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Физика» .....	30
Рекомендуемая литература .....	38

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «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 федерального государственного образовательного стандарта и получаемой специальности среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «физика» для профессиональных образовательных организаций (автор – В.Ф. Дмитриева).

Содержание рабочей программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность

применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.



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

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

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

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.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

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 метапредметный 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. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

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.

Изучение физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» естественнонаучного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по данной специальности естественнонаучного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как данная специальность, относящаяся к этому профилю обучения, не имеет преимущественной связи с тем или иным разделом физики.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### *личностных:*

- 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 собственного интеллектуального развития;

### *метапредметных:*

- 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;
- 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;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной на-учной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
  - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии
  - символики;
  - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
  - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и де-лать выводы;
  - сформированность умения решать физические задачи;
  - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере
  - для принятия практических решений в повседневной жизни;
  - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.
-

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Физика — фундаментальная наука о природе.

Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### 1. Механика

**Кинематика.** 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.

**Законы механики Ньютона.** Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

**Законы сохранения в механике.** Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

#### *Демонстрации*

Зависимость траектории от выбора системы отсчета. Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело. Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения. Невесомость. Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

#### *Лабораторные работы*

- «Измерение скорости неравномерного движения»
- «Измерение ускорения при движении по наклонной плоскости»
- «Градуирование пружины и измерение сил динамометром»
- «Измерение жесткости пружины»
- «Измерение коэффициента трения скольжения»
- «Изучение закона сохранения механической энергии»
- «Определение КПД при подъеме тела по наклонной плоскости»

### 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

**Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.** 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.

**Основы термодинамики.** 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.

**Свойства паров.** 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.

**Свойства жидкостей.** Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

**Свойства твердых тел.** Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

### *Демонстрации*

Движение броуновских частиц. Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме. Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы. Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении. Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания. Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

### *Лабораторные работы*

«Определение числа молекул в металлическом теле»

«Измерение влажности воздуха»

«Измерение модуля Юнга»

## **3. Электродинамика**

**Электрическое поле .** 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.

**Законы постоянного тока.** 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.

**Электрический ток в полупроводниках.** Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

**Магнитное поле.** Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

**Электромагнитная индукция.** Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

#### *Демонстрации*

Взаимодействие заряженных тел. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Конденсаторы.  
Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводниковый диод.

Транзистор. Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами. Отклонение электронного пучка магнитным полем. Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.

Работа электрогенератора. Трансформатор.

#### *Лабораторные работы*

«Изучение электрических цепей»

«Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника питания»

«Изучение явления электромагнитной индукции»

#### **4. Колебания и волны**

**Механические колебания.** Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные си-

стемы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

**Упругие волны.** Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.

**Электромагнитные колебания.** 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.

**Электромагнитные волны.** Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

#### *Демонстрации*

Свободные и вынужденные механические колебания. Резонанс.

Образование и распространение упругих волн. Частота колебаний и высота тона звука. Свободные электромагнитные колебания. Осциллограмма переменного тока. Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока. Резонанс в последовательной цепи переменного тока. Излучение и прием электромагнитных волн. Радиосвязь.

#### *Лабораторные работы*

«Измерение ускорения свободного падения с помощью математического маятника»

### **5. Оптика**

**Природа света.** Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

**Волновые свойства света.** Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. 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.

#### *Демонстрации*

Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение. Оптические приборы.

Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Получение спектра с помощью призмы.



Получение спектра с помощью дифракционной решетки. Спектроскоп.

### **Лабораторные работы**

«Наблюдение интерференции и дифракции света»

«Измерение длины световой волны»

## **6. Элементы квантовой физики**

**Квантовая оптика.** Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.

**Физика атома.** Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые генераторы.

**Физика атомного ядра.** Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

### **Демонстрации**

Фотоэффект.

Линейчатые спектры различных веществ. Излучение лазера (квантового генератора). Счетчик ионизирующих излучений.

## **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
- Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
- Альтернативная энергетика.
- Акустические свойства полупроводников.
- Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.
- Асинхронный двигатель.
- Астероиды.
- Астрономия наших дней.
- Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
- Бесконтактные методы контроля температуры.
- Биполярные транзисторы.
- Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
- Величайшие открытия физики.
- Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
- Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
- Вселенная и темная материя.
- Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
- Голография и ее применение.
- Движение тела переменной массы.
- Дифракция в нашей жизни.
- Жидкие кристаллы.
- Законы Кирхгофа для электрической цепи.

- Законы сохранения в механике.
  - Значение открытий Галилея.
  - Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
  - Исаак Ньютон — создатель классической физики.
  - Использование электроэнергии в транспорте.
  - Классификация и характеристики элементарных частиц.
  - Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.
  - Конструкция и виды лазеров.
  - Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).
  - Лазерные технологии и их использование.
  - Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
- Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).
    - Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
    - Макс Планк.
    - Метод меченых атомов.
    - Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
    - Методы определения плотности.
    - Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
    - Модели атома. Опыт Резерфорда.
    - Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
    - Молния — газовый разряд в природных условиях.
- Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
    - Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
    - Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
    - Нильс Бор — один из создателей современной физики.
    - Нуклеосинтез во Вселенной.
    - Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
    - Оптические явления в природе.
    - Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.
    - Переменный электрический ток и его применение.
    - Плазма — четвертое состояние вещества.
    - Планеты Солнечной системы.
    - Полупроводниковые датчики температуры.
    - Применение жидких кристаллов в промышленности.
    - Применение ядерных реакторов.
    - Природа ферромагнетизма.
    - Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
    - Производство, передача и использование электроэнергии.
    - Происхождение Солнечной системы.
    - Пьезоэлектрический эффект его применение.
    - Развитие средств связи и радио.
    - Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.
    - Реликтовое излучение.
    - Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.
    - Рождение и эволюция звезд.
    - Роль К.Э.Циолковского в развитии космонавтики.
    - Свет — электромагнитная волна.

- Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической техники.
- Силы трения.
- Современная спутниковая связь.
- Современная физическая картина мира.
- Современные средства связи.
- Солнце — источник жизни на Земле.
- Трансформаторы
- Ультразвук (получение, свойства, применение).
- Управляемый термоядерный синтез.
- Ускорители заряженных частиц.
- Физика и музыка.
- Физические свойства атмосферы.
- Фотоэлементы.
- Фотоэффект. Применение явления фотоэффекта.
- Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма.
- Черные дыры.
- Шкала электромагнитных волн.
- Экологические проблемы и возможные пути их решения.
- Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.
- Эмилий Христианович Ленц — русский физик.

### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — 183 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, — 173 часов; консультаций – 10 часов.

#### **Тематический план**

<i><b>Вид учебной работы</b></i>	<i><b>Количество часов</b></i>
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Введение	2
1. Механика	29
2. Молекулярная физика. Термодинамика	29
3. Электродинамика	36
4. Колебания и волны	20
5. Оптика	25
6. Элементы квантовой физики	31
Итого	173
Внеаудиторная работа (самостоятельная работа)	
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	-
<b>Консультации</b>	<b>10</b>

**Тематическое планирование  
по дисциплине «Физика»  
для студентов, обучающихся по профессии  
43.01.09. Повар, кондитер  
в группе 10, 20  
(173 часа)**

№№ занят ий	Наименование разделов, тем дисциплины, тем учебных занятий	Кол-во часов		Вид занятий	Материальное- техническое обеспечение занятия, Интернет-ресурсы	Задания для обучающихся	
		аудито рн заняти й	внеаудитор ной (самостоят ельной) работы			Виды внеаудиторной (самостоятельной) работы	Основная и дополнительная литература
<b>1 курс, 1 семестр</b>							
	<b>Введение.</b>	<b>2</b>					
1	Естественнонаучный метод познания Инструктаж по ТБ	1		урок изучения нового материала	учебник		[1], с. 5-8, №№ 5-8 [1], с.8-9, №№ 9-11
2	Понятие о физической картине мира.	1		комбинированн ый урок	учебник, опорные конспекты		[1], с. 4-5, №№ 1-4
	<b>Раздел 1. Механика</b>	<b>29</b>					
	<b>Тема 1.1. Кинематика</b>	<b>10</b>					
3	Механическое движение.	1		урок изучения нового материала	Учебник Демонстрации: Скатывание шарика по желобу; Колебания маятника	ОК(опорный конспект) Пространст-во и время	[1], §1.1, с.10-13; [1], §1.2, с.13-16; №1, с.43 [1], §1.3, с.17-18; №4,5, с.43
4	Равномерное прямолинейное	1		комбинированн	Учебник	ОК	[1], §1.4, с.18-21;

	движение.			ый урок	Презентация	Механическое движение	
5	Ускорение. Равноускоренное движение.	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации	ОК.	[1], §1.5, с.21-23; №6, с.43 [1], §1.6, с.23-26; [1], §1.7, с.26-28; №7, с.43
6	Лабораторная работа № 1 «Измерение скорости неравномерного движения»	1		Формирование практических умений и навыков	Оборудование к л/р №1		
7	Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Свободное падение тел	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации		[1], §1.8, с.28-31; №10, 11с.43
8	Лабораторная работа № 2 «Измерение ускорения при движении по наклонной плоскости»	1		Формирование практических умений и навыков	Оборудование к л/р №2		[1], §1.9, с.31-34; №16, 17с.43
9	Равномерное движение по окружности.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач презентация	ОК Равномерное движение по окружности	[1], №№14,15; с.43
10-11	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	карточки-задания, тесты	Решение задач по теме: «Кинематика» Стр.186 № 10,11 Стр.188№ 3 Стр. 189 № 5 Стр.190 №3 Стр. 191 № 3	Подготовка к контрольной работе
12	Контрольная работа №1.	1		Проверка и	Разноуровневая к/р		

				оценка знаний			
	<b>Тема 1.2. Динамика</b>	<b>9</b>					
13	Законы Ньютона.	1		урок изучения нового материала	Учебник, презентация, динамометр, тела разной массы	ОК Принцип причинности  ОК Законы Ньютона . Следствия из законов Ньютона	[1], §2.1, с.44; №1,2, с.68 [1], §2.2, с. 46-48 [1], §2.3, с. 48-50 [1], §2.5, с.51-53; №8 с.68 [1], §2.6, с.54; №16 с.69
14	Лабораторная работа № 3 «Градуирование пружины и измерение сил динамометром»	1		Формирование практических умений и навыков	Оборудование к л/р №2		
15	Закон всемирного тяготения.	1		комбинированный урок	учебник, ПК, проектор <a href="http://astronom-ntl.narod.ru">http://astronom-ntl.narod.ru</a>		[1], §2.7, с.55-56; №21 с.69
16	Силы: тяжести, упругости, трения. Вес тела.	1		комбинированный урок	учебник, тела с различной скользящей поверхностью, опорные конспекты Пружина, штатив, набор грузов	ОК Движение искусственных спутников. Перегрузки и невесомость	[1], §2.8, с. 56-59; №23 с.69 [1], §2.10, с.60-63; №9, с.68 [1], §2.10, с.60-63; №10, с.69
17	Движение под действием сил тяготения или нескольких сил.	1		комбинированный урок Закрепление знаний и способов	учебник, сборник задач		[1] №№17,24 с.69

				знаний			
18	Лабораторная работа №4 «Измерение жесткости пружины».	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		[1], №10,15, с.69
19	Лабораторная работа №5 «Измерение коэффициента трения скольжения».	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		
20-21	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	карточки-задания, тесты		
<b>1 курс, 2 семестр</b>							
	<b>Тема 1.3. Законы сохранения в механике</b>	<b>10</b>					
22	Импульс тела.	1		урок изучения нового материала	учебник, воздушные шарики Презентация		[1], §2.4, с.50; №5, с.68 [1], §§3.1, 3.2, с.70-73
23	Закон сохранения импульса.	1		урок изучения нового материала	учебник, воздушные шарики Презентация		[1], §2.4, с.50; №5, с.68 [1], §§3.1, 3.2, с.70-73
24	Кинетическая энергия тела.	1		комбинированный урок	учебник, ПК, проектор	Подготовка сообщений по темам: «Энергия в живых существах», «Альтернативные виды энергии»	[1], §3.6, с.79-81

25	Потенциальная энергия тела	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты, сборник задач	Реактивное движение	[1], §3.7, с. 81-84, №12, с.98
26	Закон сохранения механической энергии в замкнутой системе.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач	подготовка сообщения или реферата по теме: «Космос»	[1], §3.8,3.9, с.84-90
27	Лабораторная работа №6 «Изучение закона сохранения механической энергии»	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		
28	Мощность. КПД.	1		комбинированный урок			
29	Лабораторная работа № 7 «Определение КПД при подъеме тела по наклонной плоскости»	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		
30	Решение задач.	1		комбинированный урок	учебник карточки-задания	Решение задач по теме: «Законы сохранения в механике» Стр.197 № 10 Стр.198 № 1, 10 Стр.199 №1 Стр.200 № 9	[1], повтор. §§ 3.1-3.10
31	Контрольная работа № 2	1		Проверка и оценка знаний	Разноуровневая к/р		
	<b>Раздел 2. Молекулярная физика</b>	<b>29</b>					
	<b>Тема 2.1. Основы</b>	<b>10</b>					



	<b>молекулярно-кинетической теории.</b>						
32	Основные положения МКТ и их опытное обоснование. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты, сборник задач	ОК Основные положения МКТ	[1], §4.1, с.100-101; №1, с.125 [1], §4.4, с.104-106
33	Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §4.5, с.106-107 [1], §4.6, с.108-109
34	Идеальный газ. Уравнение состояния идеального газа	1		комбинированный урок	учебник		[1], §4.7, с.109-111 [1], §4.8, с.111-112, №5, с.125 [1], §4.7, с.109-111 [1], §4.8, с.111-112, №5, с.125
35	Основное уравнение МКТ газов.	1		контрольно-учетный урок	карточки-задания		
36	Температура. Измерение скорости молекул газа.	1		комбинированный урок	учебник, термометр, опорные конспекты		[1], §4.9, с.113-114
37	Изопроцессы и их графики.	1		комбинированный урок	учебник, ПК, проектор <a href="http://www.all-fizika.com">http://www.all-fizika.com</a>	Подготовка сообщения «Жизнедеятельность М.В. Ломоносова»	[1], §4.10, с.114-115
38	Уравнение состояния идеального газа (Менделеева-Клапейрона). Молярная газовая постоянная	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач		[1], §4.12, с.118, [3], №14.13, 14.20, с.63

39-40	Решение задач.	2	(1ч)	комбинированный урок	учебник карточки-задания		
41	Лабораторная работа № 8 «Определение числа молекул в металлическом теле»	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		
	<b>Тема 2.2. Основы термодинамики</b>	<b>8</b>					
42	Внутренняя энергия идеального газа	1		комбинированный урок	учебник, ПК, проектор <a href="http://www.afizika.ru">http://www.afizika.ru</a>		[1], §5.1, с.125-126 [1], §5.2, с.126-128, №1, с.146
43	Работа в термодинамике и теплота как формы передачи энергии	1		комбинированный урок	учебник		[1], §5.3, с.128-130
44	Теплоемкость. Удельная теплоемкость.	1		комбинированный урок	учебник		[1], §5.4, с.130-131, №4, с.146
45	Первый закон термодинамики.	1		урок изучения нового материала	учебник, сборник задач, таблица изопроцессов	ОК Первый закон термодинамики	[1], §5.5, с.131-133 [1], §5.5, с.133-134 [1], §5.6, с.134
46	Второй закон термодинамики. КПД теплового двигателя	1		комбинированный урок	учебник ПК, проектор, <a href="http://physics.ru/">http://physics.ru/</a>	ОК Второй закон термодинамики ОК Третий закон термодинамики	[1], § 5.8, с.137-138 [1], §5.7, с.135-137

47-48	Решение задач	2		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты	Решение задач по теме: «Основы МКТ. Идеальный газ» Стр.202 № 7 Стр.203 № 2 Стр.203 № 5,7(основное ур-е МКТ) Стр.204 №5,6,1 Стр.200 № 9	[1], §4.13, с.119-120, №6, с.125
49	Контрольная работа № 3	1		Проверка и оценка знаний			
	<b>Тема 2.3. Свойства паров</b>	<b>3</b>					
50	Испарение и конденсация.	1		урок изучения нового материала	учебник, сосуды разной формы и емкости		[1], §6.1,6.2, с.147-149
51	Насыщенный пар и его свойства	1		комбинированный урок	учебник, гигрометр	Подготовить сообщение по теме: «Погода»	[1], §6.3, с.149, №8,9, с.155
52	Лабораторная работа № 9 «Измерение влажности воздуха»	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты	ОК Атмосфера Земли	[1], №5 с.155
	<b>Тема 2.4. Свойства жидкостей</b>	<b>3</b>					
53	Характеристика жидкого состояния вещества	1		комбинированный урок	учебник		[1], §7.1, с.155-157
54	Поверхностное натяжение в жидкости.	1		комбинированный урок	учебник, жидкость, набор сосудов		[1] §7.2, с.157-158
55	Смачивание. Капиллярные явления	1		урок изучения нового	учебник, набор капилляров		[1], §7.3, с.158-160

				материала			
	<b>Тема 2.4. Свойства твердых тел.</b>	<b>5</b>					
56-57	Кристаллические и аморфные тела. Деформация твердых тел. Закон Гука .	2		комбинированный урок	Учебник, тела с различными свойствами упругости		[1], § 8.1, с.163-164 [1], §8.2,8.3, с.164-167
58	Лабораторная работа № 10 «Измерение модуля Юнга».	1		комбинированный урок	Оборудование к л/р №5		
59-60	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	карточки-задания		Подготовка к контрольной работе
	<b>Раздел 3. Основы электродинамики</b>	<b>36</b>					
	<b>Тема 3.1. Электрическое поле</b>	<b>10</b>					
61	Электризация тел. Закон Кулона	1		урок изучения нового материала	учебник, электрометры, тела различной проводимости <a href="http://fizika2010.ucoz.ru">http://fizika2010.ucoz.ru</a>		[1], §9.1, с.176-178 [1], § 9.2, с. 178, №1, с.202
62	Электрическое поле. Напряженность электрического поля.	1		комбинированный урок	учебник, электрометр	ОК Электрическое поле Земли Подготовка сообщений или рефератов по темам «Электрическое поле вокруг нас»,	[1],§9.3,с.180,[4] №1.20, с.12 [1], §9.4, с. 182

						«Электричество в моей профессии»	
63	Работа электростатического поля по перемещению заряда	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §9.5, с.183
64	Решение задач.	1		комбинированный урок	учебник карточки-задания		
<b>2 курс, 3 семестр</b>							
65	Потенциал и разность потенциалов.	1		комбинированный урок	учебник		[1], §9.6, с.185, №7, с.202
66	Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля	1		комбинированный урок	учебник <a href="http://www.afizika.ru">http://www.afizika.ru</a>	ОК Основное представление электронной теории металлов	[1], §9.7, с.187, №9, с.202
67	Диэлектрики в электростатическом поле. Поляризация диэлектриков	1		урок изучения нового материала	учебник, диэлектрики	ОК Диэлектрики в электростатическом поле	[1], §9.8, с.188-190
68	Проводники в электрическом поле.	1		урок изучения нового материала	учебник, клетка Фарадея	ОК Проводники в электростатическом поле	[1], §9.19, с.190-191
69	Конденсаторы. Энергия электрического поля	1		комбинированный урок	учебник, набор конденсаторов учебник, ПК, проектор <a href="http://fizika2010.ucoz.ru">http://fizika2010.ucoz.ru</a>	ОК Применение конденсаторов	[1], §9.10, с.191-192 [1], §9.12, с.195
70	Решение задач	1		Закрепление знаний и способов	карточки-задания		Подготовка к контрольной работе

				знаний			
	<b>Тема 3.2. Законы постоянного тока</b>	<b>9</b>					
71	Условия, необходимые для возникновения электрического тока. Сила тока и плотность тока.	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации, сборник задач, ПК, проектор		[1], §10.1, с. 203 §10.2, с.204-205 [4], №4.11, с.24
72	Закон Ома для участка цепи без ЭДС.	1		комбинированный урок	учебник, оборудование для демонстрации		[1], §10.3, с.206 [4], №4.16, с.25
73	Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §10.6, с.208-210 [4], №7.12, с.42 [1], §10.7, с.210 [4], №7.18, с.42
74	Последовательное и параллельное соединение проводников и источников	1		комбинированный урок	учебник, оборудование для демонстрации		[1], §10.8, с.211, [1], §10.9, с.212, №6, с.219
75-76	Лабораторная работа № 11 «Изучение электрических цепей»	2		комбинированный урок	учебник		[1], §10.8, [4], №5.18, с.31 [4], №5.16, с.30 [4], №6.17, с.37
77	Закон Джоуля-Ленца. Тепловое действие тока. Работа и мощность электрического тока.	1		комбинированный урок	учебник, оборудование для демонстрации		[1], § 10.10, с. 213 [4], №6.20,6.21, с.37 [1], §10.12, с.215 №8, с.219 [1], §10.11, с.214№7, с.219

78	Лабораторная работа № 12 «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника питания»	1		Формирование практических умений и навыков	Оборудование к л/р №7	ОК Расчет электрических цепей. Выполнение расчета мощности бытовых приборов	[4], №7.15,7.18, с.42
79	Решение задач	1		комбинированн ый урок	учебник, сборник задач	Решение задач по теме: «Законы постоянного тока» Стр.218№ 3(закон Ома для участка цепи) Стр.219№ 3,5 Стр.220№ 1 (соединение проводников)	Подготовка к контрольной работе
	<b>Тема 3.3. Электрический ток в различных средах</b>	<b>6</b>					
80	Электронная проводимость металлов	1		комбинированн ый урок	учебник, ПК, проектор		[5],§111-114
81	Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников.	1		комбинированн ый урок	учебник, опорные конспекты	ОК «Полупроводниковые приборы»	[5], §115-116 §117-119
82	Электрический ток в различных средах	1		комбинированн ый урок	учебник, плакат «Проводимость полупроводников»у чебник, плакат «р- и п- переходы»	ОК Плазма	[5], §120-121 [5], §122-123
83- 84	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	учебник, опорные конспекты, диоды		Подготовка к зачету
85	Контрольная работа № 4	1		Проверка и оценка знаний	Разноуровневая к/р		

	<b>Тема 3.4. Магнитное поле</b>	<b>5</b>					
86	Магнитное поле. Сила Ампера	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты, проводник с током, магниты	ОК Магнитное поле Земли	[1], §12.1, с.225-228 [1], §12.2, с.228-230, №1, с.242 [1], §12.4, с.231-232
87	Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле	1		комбинированный урок	учебник, оборудование для демонстрации	Подготовка сообщений или рефератов по темам: «Жизнь и деятельность А. Ампера», «Жизнь и деятельность Х. Лоренца»	[1], §12.5, с.233; №9.18, с.51 [1], §12.6 с.233-234
88	Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества	1		комбинированный урок	учебник		[1], §12.7 с.234-235, №6 с.242 [1], §12.8, с.235, с.238
89-90	Решение задач.	2		Закрепление знаний и способов знаний	учебник, сборник задач, Карточки-задания, тесты, варианты с/р	Решение задач по теме «Магнитное поле»: Стр. 222 №2 Стр. 223 №1 Стр. 224 №3	
	<b>Тема 3.5. Электромагнитная индукция</b>	<b>6</b>					
91	Открытие электромагнитной индукции. Правило Ленца.	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации	ОК Закон электромагнитной индукции	[1], §13.1, с.242-244
92	Лабораторная работа № 13 «Изучение явления электромагнитной индукции»	1		Формирование практических умений и	учебник, лабораторное оборудование,	ОК Генераторы тока	[1], §13.1, №1 с.253 [3], №9.23, с.51



				навыков	инструкционные карты		
93	Закон электромагнитной индукции Самоиндукция. Индуктивность	1		урок изучения нового материала	учебник ,ПК, проектор		[1], §13.1, с.242-244 [1], §13.2.,с.245-247 [1],§13.3,с.247-249 [2], № 921,923 с.129
94-95	ЭДС в движущихся проводниках. Энергия магнитного поля. Электромагнитное поле.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач	подготовка сообщений или презентации по теме «Вихревые токи и их использование в технике».	[1], §13.4,с.249, [2], № 924, с.130
96	Повторительно-обобщающий урок	1		Повторение и обобщение знаний	Работа в малых группах	Решение задач по теме « Электромагнитная индукция»: Стр. 224 №2 Стр. 225 № 2 Стр. 226 № 4,6	
	<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>	<b>20</b>					
	<b>Тема 4.1. Механические колебания.</b>	<b>5</b>					
97	Свободные и вынужденные колебания. Условия возникновения свободных колебаний.	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации		[1] §14.1 с.255 [1], §14.2, с.255-260, №2с.272
98	Математический маятник.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач		[1], §14.4, с.261-263,
99	Вынужденные колебания.	1		комбинированный	карточки-задания,	Подготовка сообщений	[1], §14.7,

	Резонанс			ый урок	сборник задач	по теме «Роль резонанса в технике и быту»	с.268-269
100-101	Лабораторная работа № 14 «Измерение ускорения свободного падения с помощью математического маятника»	2		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты	Подготовка теста «Механические колебания»	
	<b>Тема 4.2. Упругие волны.</b>	<b>5</b>					
102	Волновые явления. Поперечные и продольные волны.	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты, резиновый шнур, пружина		[1], §15.1, с. 273
103	Основные характеристики волны.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §§15.2,15.3 с.275, №1 с.289 [2], №437 с.65
104	Интерференция волн. Понятие о дифракции волн.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §15.4 с.278-282 [1], §15.5 с.283
105	Волны в среде. Звуковые волны.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты, камертон	Подготовка сообщений по теме: «Музыкальные звуки», «Звук помогает видеть»	[1], §15.6 с.284-286 [2], №443 с.66
106	Ультразвук и его использование в технике и медицине	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[2], №442 с.65
	<b>Тема 4.3. Электромагнитные колебания</b>	<b>6</b>					
107	Свободные колебания в колебательном контуре	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты, колебательный контур		[1], §16.1, с.291; №1, с.312 [1], §16.2, с.293 [2], №936 с.131

							[1], §16.3-16.4, с.293-295
108	Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач		[1], §16.5, с.295, №3 с.313 [1], §16.6, с.296-298
109	Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §16.7, с.298 [2], №965 с.135 [1], §16.7, с.299, [2], №968, с.136
110	Закон Ома для цепи переменного тока.	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты		[1], §16.8 с.300-301 [1], §16.9, с. 301-303
111	Генерирование электрической энергии. Получение, передача и распределение электроэнергии	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты	Подготовка сообщений к конференции «Успехи и проблемы электроэнергетики»	[1], §16.10 с.303-304 [1], §16.13, с.306-308 [1], №11 с.313
112	Решение задач	1		Закрепление знаний и способов знаний	учебник, сборник задач Карточки-задания, тесты, варианты с/р		[1], №12,13 с.313
	<b>Тема 4.4. Электромагнитные волны</b>	<b>4</b>					
113	Электромагнитное поле как особый вид материи. Излучение электромагнитных волн	1		урок изучения нового материала	Учебник, ПК, проектор	ОК Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн.	[1], §17.1,17.2, с.313-316
114	Изобретение радио А.С.Поповым. Свойства	1		комбинированный урок	учебник, модель приемника, доклады	Подготовка сообщений или рефератов к	[1], §17.4, с.318-321

	электромагнитных волн.				обучающихся	конференции «Развитие средств связи»	[1], §17.5 с.322-323 [3], №11.15,11.18, 11.20 с.58
115	Применение электромагнитных волн.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач		Подготовка к контрольной работе
116	Контрольная работа № 5	1		Проверка и оценка знаний	Разноуровневая к/р		
<b>2курс, 4 семестр</b>							
	<b>Раздел 5. Оптика</b>	<b>25</b>					
	<b>Тема 5.1. Природа света</b>	<b>9</b>					[1],§18.1,с.324-327
117	Развитие взглядов на природу. Скорость распространения света.	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты		[1], §18.2, с.327-329
118	Законы отражения.	1					§18.2,№1,с.344
119	Законы преломления света.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты, оптические приборы		[1], §18.2,№1, [3], №12.10,12.11, с.61
120	Полное отражение.	1		комбинированный урок	учебник, стекло, жидкость		[1],§18.3,с.329, [3],№12.30 с.63
121	Линза. Построение изображения в линзе	1		комбинированный урок	учебник, линзы таблица построения изображения в линзе,		[1], §18.4, с.334 [3], №13.16,13.17, с.66
122	Глаз как оптическая система	1		лабораторное занятие	учебник, лабораторное оборудование,	Подготовка сообщения «Глаз как оптическая система»	[3], §18.4, с.334 № 7,8, с.344

					инструкционные карты		
123	Оптические приборы.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты	подготовка презентации: «Оптические приборы в технике и быту»	[1], §18.5,18.6, с.334-339
124-125	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	учебник, сборник задач Карточки-задания, тесты, варианты с/р		[1], №10,12, с.344
	<b>Тема 5.2. Волновые свойства света</b>	<b>16</b>					
126	Интерференция света. Когерентность световых лучей	1		урок изучения нового материала	учебник, ПК, проектор, <a href="http://physics.ru/">http://physics.ru/</a>	Подготовка сообщений по теме «Применение интерференции»	[1], §19.1, с.344-346 [1], §19.2, 19.3 с.347-349
127	Кольца Ньютона.Использование интерференции в науке и технике.	1		комбинированный урок	учебник		[1], §19.4, с.349-350
128	Дифракция света. Дифракционная решетка	1		урок изучения нового материала	учебник, оборудование для демонстрации		[1], §19.5, с.350-351 [1], §19.7, с.353-355, №5,с.373
129	Лабораторная работа № 15 «Наблюдение интерференции и дифракции»	1		Формирование практических умений и навыков	учебник, лабораторное оборудование, инструкционные карты		
130	Лабораторная работа № 16 «Измерение длины световой волны»	1		Формирование практических умений и	учебник, лабораторное оборудование,		

				навыков	инструкционные карты		
131	Понятие о голографии.	1		комбинированный урок	учебник, голограммы	Подготовка сообщений по теме «Голография»	[1], §19.8с.355-357
132	Поляризация света.	1		комбинированный урок	учебник, поляризаторы		[1], §19.10, с.358-360 [1] §19.11, с.360-362
133	Дисперсия света.	1		урок изучения нового материала	учебник, опорные конспекты	Подготовка сообщений по теме «Цвета .Смешивание цветов»	[1], §19.12 с. 362-364
134	Виды излучений. Спектры. Спектральный анализ	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты, плакат «Спектры»		[1], §19.13, 19.14 с.364-367
135	Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения.	1		комбинированный урок	учебник, шкала электромагнитных излучений		[1], §19.15 с.367-368
136	Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач		[1], §19.16 с.368 [3], №13.19, с.67, №14.18 с.70
137-138	Шкала электромагнитных излучений.	2		учетно-обобщающий урок	учебник		[1], §§19.1-19.16 с.344-371
139-140	Повторительно-обобщающий урок	2		Повторение и обобщение знаний	Работа в малых группах		
141	Контрольная работа № 6	1		Проверка и оценка знаний	карточки-задания, разно уровневые контрольные работы		
	<b>Раздел 6. Элементы</b>	<b>31</b>					

	<b>квантовой физики</b>						
	<b>Тема 6.1. Квантовая оптика</b>	<b>7</b>					
142	Квантовая гипотеза Планка.	1		урок изучения нового материала	учебник		[1], §20.1, с.374, №2, с.383
143	Фотоны.	1		урок изучения нового материала	учебник		[1], §20.1, с.374, №2, с.383
144-145	Фотоэффект. Применение фотоэффекта.	2		комбинированный урок	учебник, сборник задач, оборудование для демонстрации	подготовка сообщения: «Применение фотоэффекта»	[1], §20.2, с.376, №3, с.383 [1], §20.3, с.380-381 [1], §20.2, с.378, №4, с.383
146	Давление света. Химическое действие света	1		комбинированный урок	учебник, сборник задач	ОК Возникновение квантовой механики	[6], §92
147-148	Решение задач	2		Закрепление знаний и способов знаний	учебник, сборник задач Карточки-задания, тесты, варианты с/р	Решение задач : «Квантовая оптика» Стр.239 № 2,13 Стр.240 №1,4,11	
	<b>Тема 6.2. Физика атома</b>	<b>5</b>					
149	Развитие взглядов на строение вещества.	1		урок изучения нового материала	учебник		[1], §21.1, с.383-384 [1], §21.2, с.384-385
150-151	Строение атома. Опыты Резерфорда.	2		комбинированный урок	учебник		[1], §21.3, с.386-387, №2, с.394
152	Квантовые постулаты Бора.	1		комбинированный урок	учебник	ОК	[1], §21.4, с.387-

				ый урок		Постулаты Бора	390
153	Квантовые генераторы.	1		комбинированный урок	учебник		[1], §21.5, с.390
	<b>Тема 6.3. Физика атомного ядра</b>	<b>19</b>					
154-155	Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Период полураспада	1		урок изучения нового материала	учебник, таблица Менделеева Д.И.		[1], §22.1, с.394 [1], §22.2, с.395-396
156-157	Методы регистрации элементарных частиц.	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §22.3, с.397-398
158	Эффект Вавилова-Черенкова.	1					[1], §22.4, с.398, отчет
159-160	Строение атомного ядра. Энергия связи ядра	1		комбинированный урок	учебник, таблица Менделеева Д.И.		[1], §22.5, с.399-402
161	Виды радиоактивных излучений. Радиоактивные превращения	1				ОК Энергия связи и дефекты массы ядра	[6], Ф(11)§99, Упр. 14 (1)
162-163	Решение задач	2					
164	Ядерные реакции. Деление ядер урана	1		комбинированный урок	учебник, опорные конспекты		[1], §22.6, с.402-403
165	Цепная ядерная реакция.	1			учебник, плакат «Ядерные реакции»	ОК Радиоактивность ОК Биологическое действие радиоактивных излучений	[1], §22.8, с.405-407
166	Термоядерные реакции.	1		комбинированный урок			[6], Ф(11)§ 111



167-168	Решение задач	2				Решение задач по теме: «Физика атомного ядра» Стр.243№3(состав атомного ядра) Стр.243№6,7(ядерные реакции) Стр. 243 №1(элементарные частицы)	
169	Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений	1		комбинированный урок	учебник, таблица Менделеева Д.И.	Подготовка сообщений «Успехи, перспективы и проблемы развития ядерной энергетики»	[1], §22.9, с.407-409 [1], §22.10, с.410-413
170-171	Повторительно –обобщающий урок	2		Повторение и обобщение знаний	Работа в малых группах		Подготовка к дифференцированному отчету
172	Контрольная работа № 7	1		Проверка и оценка знаний	карточки-задания, разно уровневые контрольные работы		
173	<b>Дифференцированный зачет</b>	1		Проверка и оценка знаний	карточки-задания, разно уровневые контрольные работы		

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>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.</p> <p>Указание границ применимости физических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p>
<b>1. МЕХАНИКА</b>	
<i>Кинематика</i>	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>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>

<i>Законы сохранения в механике</i>	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.</p> <p>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 тела.</p> <p>Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>
2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ	
<i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).</p> <p>Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>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.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>
<i>Основы термодинамики</i>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи.</p> <p>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.</p> <p>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>

	Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»
<i>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</i>	Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов
3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА	
<i>Электростатика</i>	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.
<i>Содержание обучения</i>	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей
<i>Постоянный ток</i>	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. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей

<i>Магнитные явления</i>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.</p> <p>Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля.</p> <p>Объяснение принципа действия электродвигателя.</p> <p>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.</p> <p>Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>
4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ	
<i>Механические колебания</i>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<i>Упругие волны</i>	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>

<i>Электромагнитные колебания</i>	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора.</p> <p>Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>
<i>Электромагнитные волны</i>	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема.</p> <p>Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности.</p> <p>Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами.</p> <p>Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>
5. Оптика	
<i>Природа света</i>	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.</p> <p>Расчет расстояния от линзы до изображения предмета.</p> <p>Расчет оптической силы линзы.</p> <p>Измерение фокусного расстояния линзы.</p> <p>Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
<i>Волновые свойства света</i>	<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>

6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ	
<i>Квантовая оптика</i>	<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.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется без инерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>
<i>Физика атома</i>	<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.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>
<i>Физика атомного ядра</i>	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона.</p> <p>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.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений.</p> <p>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>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

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

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований

и уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по физике, создавать презентации, видеоматериалы и т.п.

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

- и многофункциональный комплекс преподавателя;
- и 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);
- и информационно-коммуникативные средства;
- и экранно-звуковые пособия;
- и комплект электроснабжения кабинета физики;
- и технические средства обучения;
- и демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- и лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- и статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- и вспомогательное оборудование;
- и комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- и библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественнонаучного содержания.



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

---

<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

*Дмитриева В.Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

*Дмитриева В.Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сбор-ник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

*Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И.* Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В.Ф.Дмитриева, Л.И.Васильев. — М., 2020.

*Дмитриева В.Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В.Ф.Дмитриева, А.В. Коржуев, О.В. Муртазина. — М., 2020.

*Дмитриева В.Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля: электрон-ный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

*Дмитриева В.Ф.* Физика для профессий и специальностей технического профиля: элек-тронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

*Касьянов В.А.* Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.— М., 2010. *Касьянов В.А.* Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. — М., 2010.

*Трофимова Т.И., Фирсов А.В.* Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. — М., 2013.

*Трофимова Т.И., Фирсов А.В.* Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. — М., 2015.  
*Трофимова Т.И., Фирсов А.В.* Физика. Справочник. — М., 2010.

*Фирсов А.В.* Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И.Трофимовой. — М., 2014.

### Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках

— Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. —4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013

—99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014

— 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

*Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И.* Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.

### **Интернет- ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).  
[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).  
[www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).

[www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).  
[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).

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

[www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).

[alleng.ru/edu/phys.htm](http://alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). [https://fiz.1september.ru](http://https://fiz.1september.ru) (учебно-методическая газета «Физика»).

[www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике). [www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете). [www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).

[www.kvant.mcsme.ru](http://www.kvant.mcsme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»);  
[www.yos.ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html) (естественно-научный журнал для молодежи «Путь

- науку»).

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОУД.11 «ХИМИЯ»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ О.В.Рогова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

---

**Разработчики:**

Лопанова Елена Вениаминовна, преподаватель химии

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Химия» .....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
Результаты освоения учебной дисциплины.....	6
Содержание учебной дисциплины.....	9
Тематический план.....	31
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	33
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Химия».....	37
Рекомендуемая литература.....	38

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа разработана на основе требований 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 43.01.09 Повар, кондитер (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «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 естественно-научной 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).

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

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

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент,

производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. При освоении профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер естественно-научного профиля профессионального образования химия изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина.

Содержание учебной дисциплины для естественно-научного профиля является профильно-ориентированным и носит профессионально значимый характер.

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы внимание обучающихся акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

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

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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



## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 повышения 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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

### 1. Органическая химия

#### 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

**Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова** Понятие об органическом веществе и органической химии. Особенности строения органических соединений.

Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.

**Строение атома углерода.** Электронное облако и орбиталь, *s*- и *p*-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей ( $\sigma$ - и  $\pi$ -связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.

**Классификация органических соединений.** Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.

**Классификация реакций в органической химии.** Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные).

#### **Демонстрации**

Набор органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).

Интерактивные модели молекул  $\text{CH}_4$ ,  $\text{C}_2\text{H}_4$ ,  $\text{C}_2\text{H}_2$ ,  $\text{C}_6\text{H}_6$ ,  $\text{CH}_3\text{OH}$ .

Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.

#### **Лабораторная работа**

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаружение галогенов.

#### **1.2. Предельные углеводороды**

**Гомологический ряд алканов.** Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

**Химические свойства алканов. Применение и способы получения алканов.** Реакции: галогенирование, нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбокислирование, гидролиз карбида алюминия.

**Циклоалканы.** Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика

свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

### ***Демонстрации***

Интерактивные модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки. Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина. Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

### ***Лабораторные опыты***

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

### ***Практические работы***

Составление названий разветвленных предельных углеводородов  
Решение задач на определение молекулярной формулы углеводорода».

### ***Лабораторная работа***

Получение метана и изучение его свойств.

## ***1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды***

**Гомологический ряд алкенов.** Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов. Физические свойства алкенов.

**Химические свойства алкенов.** Склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

**Применение и способы получения алкенов.** Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.

**Алкадиены.** Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о  $\pi$ -электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С. В. Лебедева, дегидрирование алканов.

**Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных).** Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен, его свойства и применение. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

### ***Демонстрации***

Интерактивные модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина». Деполимеризация каучука.

#### **Лабораторные опыты**

Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.

Распознавание образцов алканов и алкенов.

#### **Лабораторная работа**

Получение этилена и изучение его свойств.

#### **1.4. Ацетиленовые углеводороды**

**Гомологический ряд алкинов. Получение алкинов.** Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

**Химические свойства и применение алкинов.** Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.

#### **Демонстрации**

Интерактивные модели молекулы ацетилена и других алкинов. Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

#### **1.5. Ароматические углеводороды**

**Гомологический ряд аренов. Применение и получение аренов.** Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической  $\pi$ -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: *орто*-, *мета*-, *пара*-расположение заместителей. Физические свойства аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола. Применение.

**Химические свойства аренов.** Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения.

#### **Демонстрации**

Интерактивные модели молекул бензола и его гомологов. Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки. Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты). Горение бензола. Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия. Получение нитробензола.

#### **1.6. Природные источники углеводородов.**

**Нефть. Природный и попутный нефтяной газы.** Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г. Шухова. Качество автомобильного топлива. Октановое число.

Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.

**Каменный уголь.** Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды.

#### ***Демонстрации***

Коллекция «Природные источники углеводородов». Сравнение процессов горения нефти и природного газа. Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

#### ***Лабораторные опыты***

Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине. Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

#### ***Контрольная работа***

Углеводороды

### ***1.7. Гидроксильные соединения***

**Строение и классификация спиртов.** Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.

**Химические свойства алканолов.** Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов

**Способы получения спиртов. Отдельные представители алканолов.** Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.

Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола

**Многоатомные спирты.** Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

**Фенол.** Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы.

Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота). Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

#### ***Демонстрации***

Интерактивные модели молекул спиртов и фенолов. Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола. Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, глицерином. Получение бромэтана из этанола. Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.

Качественные реакции на фенол. Зависимости растворимости фенола в воде от температуры. Взаимодействие фенола с раствором щелочи.

#### ***Лабораторная работа***

Изучение свойств спиртов.

### **1.8. Альдегиды и кетоны**

**Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Применение и получение карбонильных соединений.** Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов.

**Химические свойства альдегидов и кетонов.** Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.

#### **Демонстрации**

Интерактивные модели молекул альдегидов и кетонов. Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью. Качественные реакции на альдегидную группу

#### **Лабораторные опыты**

Получение фенолоформальдегидного полимера.

Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой.

#### **Лабораторная работа**

Восстановительные свойства альдегидов.

### **1.9. Карбоновые кислоты и их производные**

**Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Способы получения карбоновых кислот.** Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов.

**Химические свойства карбоновых кислот.** Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот. Важнейшие представители карбоновых кислот.

**Сложные эфиры.** Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Химические свойства и применение сложных эфиров.

**Жиры.** Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.

**Соли карбоновых кислот.** Мыла. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.

#### **Демонстрации**

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Отношение различных карбоновых кислот к воде. Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

#### **Лабораторные опыты**

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия. Ознакомление с образцами сложных эфиров. Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам. Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира. Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

### **Лабораторные работы**

Химические свойства карбоновых кислот.

Изучение свойств жиров. Получение мыла и изучение его свойств.

#### **1.10. Углеводы**

**Понятие об углеводах. Моносахариды. Глюкоза.** Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов.

Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы.

**Дисахариды.** Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы.

**Полисахариды. Крахмал. Целлюлоза.** Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Химические свойства крахмала.

Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы.

#### **Демонстрации**

Образцы углеводов и изделий из них. Отношение растворов сахарозы к  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  при нагревании. Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы. Набухание целлюлозы и крахмала в воде. Получение тринитрата целлюлозы. Коллекция волокон.

#### **Лабораторные опыты**

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Знакомство с образцами полисахаридов. Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.

#### **Лабораторная работа**

Изучение химических свойств углеводов.

#### **1.11. Амины, аминокислоты, белки**

**Классификация и изомерия аминов.** Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

**Химические свойства аминов. Применение и получение аминов** Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов.

Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.

**Аминокислоты.** Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия  $\alpha$ -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Химические свойства аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

**Белки.** Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение.

#### ***Демонстрации***

Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков.

#### ***Лабораторные опыты***

Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.

#### ***Лабораторная работа***

Изучение свойств аминокислот и белков

### ***1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.***

**Нуклеиновые кислоты.** Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции.

#### ***Демонстрации***

Интерактивные модели молекул важнейших гетероциклов. Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований. Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

#### ***Контрольная работа***

Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения.

### ***1.13. Биологически активные соединения***

**Ферменты.** Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

**Витамины.** Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипervитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

**Гормоны.** Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.

**Лекарства.** Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин).

Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

#### ***Демонстрации***

Сравнение скорости разложения  $H_2O_2$  под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI,  $FeCl_3$ ,  $MnO_2$ . Образцы витаминных препаратов. Поливитамины. Иллюстрации фотографий животных с различными формами



авитаминозов. Интерактивный плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина.

Интерактивный плакат с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.

#### ***Лабораторные опыты***

Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

#### ***Лабораторные работы***

Обнаружение витаминов. Каталитическая активность ферментов в живых тканях.

Анализ лекарственных препаратов.

## **2. Общая и неорганическая химия**

### ***2.1. Химия — наука о веществах***

**Состав вещества.** Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул.

**Измерение вещества.** Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.

**Агрегатные состояния вещества.** Твердое, жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона.

**Смеси веществ.** Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

#### ***Демонстрации***

Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Интерактивные модели атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль.

#### ***Практические работы***

Решение задач на вычисление по химическим уравнениям массы или количества вещества

Решение задач на нахождение объемной и массовой доли компонентов смеси.

Расчеты по уравнениям химических реакций, если известен практический выход продукта реакции.

#### ***Лабораторная работа***

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

### ***2.2. Строение атома***

**Атом — сложная частица.** Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома.

**Состав атомного ядра.** Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

**Электронная оболочка атомов.** Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Валентные возможности атомов химических элементов.

Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

#### ***Демонстрации***

Интерактивные модели орбиталей различной формы.

### **Практическая работа**

Электронные конфигурации атомов химических элементов.

### **2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева**

**Открытие периодического закона.** Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона.

**Периодический закон и строение атома.** Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

#### ***Демонстрации***

Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.

#### ***Лабораторный опыт***

Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.

### **2.4. Строение вещества**

**Понятие о химической связи.** Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.

**Ковалентная химическая связь.** Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

**Ионная химическая связь.** Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами

**Металлическая химическая связь.** Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

**Водородная химическая связь.** Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п.

**Комплексообразование.** Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

#### *Демонстрации*

Интерактивные модели молекул различной архитектуры. Интерактивные модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка.

#### *Лабораторные опыты*

Качественные реакции на ионы  $Fe^{2+}$  и  $Fe^{3+}$ .

### **2.5. Полимеры**

**Неорганические полимеры.** Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест.

**Органические полимеры.** Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.

#### *Демонстрации*

Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. Интерактивные модели молекул белков, ДНК, РНК.

#### *Лабораторные опыты*

Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород. Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей.

### **2.6. Дисперсные системы**

**Понятие о дисперсных системах.** Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.

**Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека.** Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

#### *Демонстрации*

Виды дисперсных систем и их характерные признаки. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

#### *Лабораторные опыты*

Получение суспензии серы и канифоли. Получение эмульсии растительного масла и бензола. Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

### **2.7. Химические реакции**

**Классификация химических реакций в органической и неорганической химии.** Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения,

соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).

**Скорость химических реакций.** Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.

**Обратимость химических реакций. Химическое равновесие.** Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

### ***Демонстрации***

Интерактивные модели бутана и изобутана. Дегидратация этанола. Окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид. Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).

Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой. Смещение равновесия в системе:  $\text{Fe}^{3+} + 3 \text{CNS}^- \rightleftharpoons \text{Fe}(\text{CNS})_3$ ; омыление жиров, реакции этерификации.

### ***Лабораторные опыты***

Получение кислорода разложением пероксида водорода. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.

## **2.8. Растворы**

**Понятие о растворах.** Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.

**Теория электролитической диссоциации.** Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

**Гидролиз как обменный процесс.** Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

### ***Демонстрации***

Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Серноокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

### ***Лабораторный опыт***

Характер диссоциации различных гидроксидов.

#### **Лабораторная работа**

Приготовление растворов различных видов концентрации

#### **Практическая работа**

Решение задач на массовую долю растворенного вещества

#### **Контрольная работа**

Строение атома, вещества. Химические реакции. Растворы.

### **2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы**

**Окислительно-восстановительные реакции.** Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.

**Классификация окислительно-восстановительных реакций.** Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования).

**Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.** Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Практическое применение электролиза.

#### **Демонстрации**

Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. Окислительные свойства дихромата калия. Взаимодействие металлов с неметаллами. Гальванические элементы и батарейки. Электролиз раствора хлорида меди (II).

#### **Лабораторные опыты**

Взаимодействие металлов с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.

#### **Практическая работа**

Расстановка коэффициентов в уравнениях ОВР методом электронного баланса.

### **2.10. Классификация веществ. Простые вещества**

**Классификация неорганических веществ.** Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.

**Металлы.** Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.

**Общие способы получения металлов.** Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.

**Коррозия металлов.** Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.

**Неметаллы.** Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

### ***Демонстрации***

Образцы представителей классов неорганических веществ. Образцы представителей классов органических веществ. Образцы представителей металлов с разными физическими свойствами. Взаимодействие натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами; цинка с растворами соляной и серной кислот; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.

Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд. Интерактивные модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита. Аллотропия фосфора, серы, кислорода. Взаимодействие водорода с кислородом; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия.

### ***Лабораторные опыты***

Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ. Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ. Получение пластической серы. Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей. Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей.

## ***2.11. Основные классы неорганических и органических соединений***

**Водородные соединения неметаллов.** Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства.

**Оксиды и ангидриды карбоновых кислот.** Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.

**Кислоты органические и неорганические.** Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.

**Основания органические и неорганические.** Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.

**Амфотерные органические и неорганические соединения.** Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.

**Соли.** Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот.

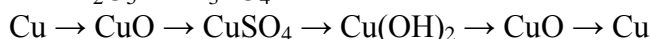
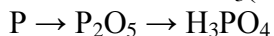
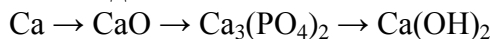
### **Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений.**

Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и

кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

### **Демонстрации**

Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств. Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка). Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов:



### **Лабораторные опыты**

Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот. Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония). Разложение гидроксида меди. Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия.

#### **Лабораторные работы**

Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.

Получение аммиака, его свойства.

### **Контрольная работа**

ОВР. Классы неорганических и органических соединений.

## **2.12. Химия элементов**

### *s-Элементы*

**Водород.** Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.

Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

**Элементы IA-группы.** Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеев и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

**Элементы IIА-группы.** Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

### *p-Элементы*

**Алюминий.** Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.

**Элементы IVA-группы.** Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.

**Элементы VA-группы.** Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

**Халькогены.** Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

**Галогены.** Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

#### **d-Элементы**

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

#### **Демонстрации**

Простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств. Коллекции минералов и горных пород. Химические свойства кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода. Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства. Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

#### **Лабораторные опыты**

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

#### **Лабораторная работа**

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

### **2.13. Химия в жизни общества**

**Химия и производство.** Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

**Химия в сельском хозяйстве.** Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

**Химия и экология.** Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.

**Химия и повседневная жизнь человека.** Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и



косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

### **Демонстрации**

Модели производства серной кислоты и аммиака. Коллекция удобрений и пестицидов. Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

### **Лабораторная работа**

Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

### **Примерные темы рефератов (докладов, презентаций).**

Краткий очерк истории развития органической химии.

Биологическое значение оптической изомерии.

Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов.

Натуральный каучук и резина.

Природные источники ароматических углеводородов.

Экологические аспекты использования углеводородного сырья.

История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.

Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья.

Физиологическое действие метанола и этанола.

Использование фенола. Воздействие фенола на окружающую среду и организм.

Ацетон. Получение и применение.

Отдельные представители карбоновых кислот и их использование в пищевой промышленности.

Маргарин, его получение, пищевая ценность.

Мыла: прошлое, настоящее, будущее.

Молочнокислородное брожение глюкозы. Кисломолочные продукты.

Развитие сахарной промышленности в России.

Анилиновые красители.

Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.

Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.

Ферменты.

Витамины.

Гормоны.

Лекарства.

Аллотропные модификации углерода, серы.

Применение эмульсий и суспензий в пищевой промышленности.

Порошки, суспензии, пасты: определение, строение, методы получения

Катализ. Катализаторы и ингибиторы.

Схема-конспект, отражающая влияние различных факторов на течение конкретной химической реакции, используемой в быту или в технике.

Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации.

Жесткость воды. Методы ее устранения.

Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.

Электролиз. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.

История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.

Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.

Роль металлов в истории человеческой цивилизации.

Благородные газы.

Серная кислота – «хлеб химической промышленности».

Поваренная соль как химическое сырье.

Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.

Химическое загрязнение окружающей среды.

Химия и пища.

Моющие и чистящие средства.

Средства борьбы с бытовыми насекомыми.

Средства личной гигиены и косметики.

Химия и генетика человека.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — 172 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные и практические работы — 166 часов; консультации 6 часов.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов			
		лекции	Лабораторные работы	Практические работы	Контрольные работы
	Введение	1			
<b>РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>					
1	Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	3	2		
2	Тема 1.2. Предельные углеводороды	4	1	4	
3	Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	6	1		
4	Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды.	3			
5	Тема 1.5. Ароматические углеводороды	3			
6	Тема 1.6. Природные источники углеводородов	3			1
7	Тема 1.7. Гидроксильные соединения	6	2		
8	Тема 1.8. Альдегиды и кетоны	3	1		
9	Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные	6	2		
10	Тема 1.10. Углеводы	4	2		
11	Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки	6	2		
12	Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	1			1
13	Тема 1.13. Биологически активные соединения	2	2		
<b>РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>					
14	Тема 2.1. Химия – наука о веществах.	3	1	6	
15	Тема 2.2. Строение атома	3		2	
16	Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	2			
17	Тема 2.4. Строение вещества	4			

18	Тема 2.5. Полимеры	3			
19	Тема 2.6. Дисперсные системы	2			
20	Тема 2.7. Химические реакции	6			
21	Тема 2.8. Растворы	7	2	2	1
22	Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	6		2	
23	Тема 2.10. Классификация веществ. Простые вещества	7			
24	Тема 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	9	2		1
25	Тема 2.12. Химия элементов	14	2		
26	Тема 2.13. Химия в жизни общества	4	2		1
	Итого	126	24	16	5
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>					

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
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
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводов и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов, карбоновых кислот, моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс.
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.

	<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. 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). 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. 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. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

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

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по химии, создавать презентации, видеоматериалы и т.п.

В состав учебно-методического и материально-технического оснащения кабинета химии входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен химической энциклопедией, справочниками, книгами для чтения по химии.

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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Габриелян О.С., Остроумова Е.Е., Сладков С.А. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учеб. для учреждений среднего проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 400с.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Пономарев С.Ю. Учебник по химии 10 класс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://11book.ru/10-klass/235-khimiya/1688-khimiya-10-klass-gabrielyan-prof> , свободный. Загл. с экрана.

Габриелян О.С. , Лысова Г.Г. , Учебник по Химии за 11 класс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.otbet.ru/book/class-11/himiya/uchebnik-gabrielyan-profilnyy-uroven/>, свободный. Загл. с экрана.

### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ). Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

4. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2012.

### Интернет-ресурсы

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»). [www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).

[www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).

[www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

[www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).

[www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).

[www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

<http://www.alhimik.ru> Алхимик.



Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**Рабочая программа**

общеобразовательной учебной дисциплины

**ОУД.12 «Обществознание»**

для профессии СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО», М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 25 с.)

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Рассмотрено  
На заседании МК преподавателей  
общеобразовательных дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_  
Председатель МК \_\_\_\_\_  
Рогова О.В.

Утверждаю:  
Зам.директора \_\_\_\_\_  
Борисовская Н.Г.

Разработчик: Ильяшевич В.И.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
- 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
- 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

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

Программа направлена 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.

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

Максимальная учебная нагрузка 174 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка 171 ч.:

- теория 153 ч.;

- практические работы 18 ч.

Консультации - 3 ч.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности, может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного профилей профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования обществознание изучается без включения экономики и права.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка ( всего)</b>	<b>157</b>
в том числе:	
<b>теория</b>	<b>139</b>
<b>практические работы</b>	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
консультации	<b>5</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.</b>	<b>2</b>

### Тематическое планирование

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения.</b>	Профессия СПО
<b>Введение.</b>	2
<b>1. Человек и общество</b>	26
1.1. Природа человека врожденные и приобретенные качества.	18
1.2. Общество как сложная система.	8
<b>2. Духовная культура человека и общества</b>	46
2.1. Духовная культура личности и общества.	6
2.2. Наука и образование в современном мире.	20
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	20
<b>3. Социальные отношения</b>	58
3.1. Социальная роль и стратификация	10
3.2. Социальные нормы и конфликты	18
3.3. Важнейшие социальные общности и группы	30
<b>4. Политика</b>	36
4.1. Политика и власть. Государство в политической системе	22
4.2. Участники политического процесса	15
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2
Консультации - 5 ч	
Всего:	162

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

## 1. Человек и общество

### 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

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. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние - со стороны самого человека и внешние - со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

### 1.2. Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

#### Практические занятия

Человек, индивид, личность.

Общество и природа.

Глобализация, её характеристика.

## 2. Духовная культура человека и общества

## **2.1. Духовная культура личности и общества**

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура-продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

## **2.2. Наука и образование в современном мире**

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

## **2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры**

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

### **Практические занятия:**

Духовная культура личности и общества. Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества. Мораль.

Религия. Искусство.

## **3. Социальные отношения**

### **3.1. Социальная роль и стратификация**

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

### **3.2. Социальные нормы и конфликты**

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

### **3.3. Важнейшие социальные общности и группы**

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.



Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.

**Практические занятия:**

Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России.

Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

## **4. Политика**

### **4.1. Политика и власть. Государство в политической системе**

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.

### **4.2. Участники политического процесса**

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

**Практические занятия:**

Политическая система общества, ее структура.

Государство в политической системе общества.

Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство.

Избирательное право в Российской Федерации.

## **5. Право**

### **5.1. Правовое регулирование общественных отношений**

Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. 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. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.

Юридическая ответственность и ее задачи.

### **5.2. Основы конституционного права Российской Федерации**

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

### **5.3. Отрасли российского права**

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключаящие уголовную ответственность.

#### **Практические занятия:**

Право в системе социальных норм.

Система права.  
Формы права.  
Конституционное право.  
Права и обязанности человека и гражданина.  
Гражданское право.  
Трудовое право.  
Административное право.  
Уголовное право.

### **Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов.**

1. Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.
2. Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.
3. Проблема познаваемости мира в трудах ученых.
4. Я или мы: взаимодействие людей в обществе.
5. Индустриальная революция: плюсы и минусы.
6. Глобальные проблемы человечества.
7. Современная массовая культура: достижение или деградация?
8. Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?
9. Кем быть? Проблема выбора профессии.
10. Современные религии.
11. Роль искусства в обществе.
12. Экономика современного общества.
13. Структура современного рынка товаров и услуг.
14. Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.
15. Я и мои социальные роли.
16. Современные социальные конфликты.
17. Современная молодежь: проблемы и перспективы.
18. Этносоциальные конфликты в современном мире.
19. Семья как ячейка общества.
20. Политическая власть: история и современность.
21. Политическая система современного российского общества.
22. Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.
23. Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).
24. Формы участия личности в политической жизни.
25. Политические партии современной России.
26. Право и социальные нормы.
27. Система права и система законодательства.
28. Развитие прав человека в XX — начале XXI века.
29. Характеристика отрасли российского права (на выбор).

### **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

➤ **личностных:**

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

### Тематическое планирование

При реализации по профессиям СПО технического и естественно-научного профилей профессионального образования — 174 ч, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, —171 час.

#### 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>	
<b>1.1. Природа человека врожденные и приобретенные качества.</b>	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.
<b>1.2. Общество как сложная система.</b>	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>	
<b>2.1. Духовная культура личности и общества.</b>	Умение разьяснять 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

	<p>различных культур.</p> <p>Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета.</p> <p>Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям</p>
<b>2.2. Наука и образование в современном мире.</b>	<p>Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом</p>
<b>2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.</b>	<p>Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей.</p>
<b>3. Социальные отношения</b>	
<b>3.1. Социальная роль и стратификация</b>	<p>Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе</p>
<b>3.2. Социальные нормы и конфликты</b>	<p>Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения</p>
<b>3.3. Важнейшие социальные общности и группы</b>	<p>Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)</p>
<b>4. Политика</b>	
<b>4.1. Политика и власть. Государство в политической системе</b>	<p>Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы».</p> <p>Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима.</p> <p>Характеристика типологии политических режимов.</p> <p>Знание понятий правового государства и умение называть его признаки</p>
<b>4.2. Участники политического процесса</b>	<p>Характеристика взаимоотношений личности и государства.</p> <p>Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации</p>
<b>5. Право</b>	
<b>5.1. Правовое регулирование общественных отношений</b>	<p>Выделение роли права в системе социальных норм.</p> <p>Умение давать характеристику системе права</p>
<b>5.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<p>Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан</p>
<b>5.3. Отрасли российского права</b>	<p>Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права</p>

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

1. Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10 -11 класс. - М., 2012.
2. Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. - М., 2014.
3. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.- М., 2014.
4. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.- М., 2014.
5. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно- научного, гуманитарного профилей: учебник. - М., 2015.
6. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей. Практикум. - М., 2014.
7. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. - М., 2014.
8. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. - М., 2013.
9. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. - М., 2014.
10. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. - М., 2014.
11. Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. - М., 2015.
12. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. - М., 2015.
13. Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. - М., 2010.
14. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. - М., 2013.

### Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).
2. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.
3. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
4. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
6. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
7. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
8. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.
9. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.
10. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.
12. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

13. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
14. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
15. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
16. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
17. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
18. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
19. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
20. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4мая.
21. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.
22. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.
23. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.
24. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении
25. федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
26. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ
27. Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
28. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
29. Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014.
30. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. - М., 2014.
31. Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2014.

#### **Интернет-ресурсы**

1. [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
- [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).



Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОУД.13 «БИОЛОГИЯ»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2023г.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13. «Биология» для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Рогова О.В.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

**Разработчики:**

Лопанова Елена Вениаминовна, преподаватель химии и биологии

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Биология».....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
Результаты освоения учебной дисциплины.....	6
Содержание учебной дисциплины.....	8
Тематическое планирование.....	13
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов .....	14
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Биология» .....	18
Рекомендуемая литература .....	19

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «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 43.01.09 «Повар, кондитер» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

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

- © получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- © овладение умениями логически мыслить, 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;
- © развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся 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;
- © воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- © использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

- профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» естественно-научного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т.п.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

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

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- 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;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- ***метапредметных:***

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- 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;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- 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;
- 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;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- ***предметных:***

- 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;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

— владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ВВЕДЕНИЕ

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

#### *Демонстрации*

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.

#### 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

**Химическая организация клетки.** Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

**Строение и функции клетки.** Прокариотические и эукариотические клетки. Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

**Обмен веществ и превращение энергии в клетке.** Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

**Жизненный цикл клетки.** Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Клеточная теория строения организмов. Митоз.

#### *Демонстрации*

Строение и структура белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных. Строение вируса. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена. Митоз.

#### *Лабораторные работы*

Органические вещества клетки.

Изучение строения растительной и животной клетки



## 2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

### ОРГАНИЗМОВ

**Размножение организмов.** Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

**Индивидуальное развитие организма.** Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

**Индивидуальное развитие человека.** Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

#### *Демонстрации*

Многообразие организмов. Бесполое размножение организмов. Образование половых клеток. Мейоз. Оплодотворение у растений. Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных.

#### **Практическая работа**

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их родства

#### **Контрольная работа**

«Учение о клетке», «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов».

## 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

**Основы учения о наследственности и изменчивости.** Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов.

Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

**Закономерности изменчивости.** Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости.

**Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.** Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И.Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.

#### *Демонстрации*

Моногибридное и дигибридное скрещивание. Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Мутации. Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор.

#### **Практические работы**

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Решение генетических задач  
Анализ фенотипической изменчивости  
Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

#### 4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

**Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.** Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

**История развития эволюционных идей.** Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

**Микроэволюция и макроэволюция.** Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

##### *Демонстрации*

Критерии вида. Структура популяции. Адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Эволюционное древо растительного мира. Эволюционное древо животного мира. Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

##### *Практические работы*

Описание особей одного вида по морфологическому критерию  
Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни

##### *Контрольная работа*

Основы генетики и селекции, Эволюционное учение.

#### 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

**Антропогенез.** Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

**Человеческие расы.** Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

##### *Демонстрации*

Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Человеческие расы.

##### *Практическая работа*

Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека

#### 6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

**Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.** Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот

веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

**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.

**Биосфера и человек.** Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии.

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

#### **Демонстрации**

Экологические факторы и их влияние на организмы. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера.

#### **Практические работы**

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности

Сравнительное описание естественной природной системы (леса) и агроэкосистемы (пшеничного поля)

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).

Решение экологических задач

#### **7. БИОНИКА**

**Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.** Рассмотрение бионикой особенностей морфо физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.

#### **Демонстрации**

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

#### ***Примерные темы рефератов (докладов, презентаций), индивидуальных проектов***

Ферменты и гормоны и их роль в организме.

Многообразие бактерий как представителей прокариот.

Стволовые клетки и перспективы их применения в биологии и медицине.

Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Механизм взаимодействия с клеткой. Понятие «бактериофаг».

Вирусные заболевания у человека: грипп, гепатит, СПИД.

Драматические страницы в истории развития генетики.

История происхождения отдельных сортов культурных растений.

Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Генная инженерия. Клонирование.

Селекция домашних животных.

Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения окружающей среды на развитие человека.

Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.

Формирование устойчивых популяций микроорганизмов и вредителей культурных растений к воздействию ядохимикатов как доказательство их адаптивных возможностей.

Сохранение биологического многообразия как основы устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.

Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции.

Современные представления о происхождении птиц и зверей.

Расцвет рептилий в мезозое и возможные причины исчезновения динозавров

Экологическое состояние воды в России.

Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.

Природоохранительная деятельность в Белгородской области.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и в технике.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) 43.01.09 «Повар, кондитер» максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — 106 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные и практические работы — 100 часов, консультации – 6 часов.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п\п	Наименование раздела и тем	Количество часов			
		лекции	лабораторные работы	практические работы	контрольные работы
1	Введение	2			
2	Тема 1. Учение о клетке	14	4		
3	Тема 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие	8		1	1
4	Тема 3. Основы генетики и селекции	17		6	
5	Тема 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	10		4	1
	Итого за 1 курс	51	4	11	2
1	Тема 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	4		1	
2	Тема 5. Происхождение человека	5		1	
3	Тема 6. Основы экологии.	13		5	
4	Тема 7. Бионика.	3			
	Итого	25		7	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>					
	Консультации	6			
	Всего	76	4	18	2

## 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. 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 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. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Эволюционное учение. История развития жизни на Земле.</b>	
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	<p>Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами.</p> <p>Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.</p>
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции.</p> <p>Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер.</p> <p>Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных.</p> <p>Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).</p>
<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	<p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения.</p> <p>Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях.</p>

<b>Основы экологии</b>	
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	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. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. 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 агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В.И.Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах.
Биосфера и человек	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. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. 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.
<b>Бионика</b>	
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	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,

	<p>аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.</p>
--	---

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

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

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

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

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

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

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.



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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

*Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О.* Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. – М.: Академия, 2016.

*Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В.* Общая биология 10- 11 класс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.alleng.ru/d/bio/bio102.htm](http://www.alleng.ru/d/bio/bio102.htm), свободный. Загл. с экрана.

### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ). Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

### Интернет-ресурсы

[www.sbio.info](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

[www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

[www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

[www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

[www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

[www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

*2023 г.*

**Организация-разработчик:** *ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

**Разработчики:**

*Ермоленко А.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

*Жихарева Е.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В  
ДРУГИХ ПООП**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

*В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:*

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<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>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>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной</p>

необходимой для	выполнения	источники информации	деятельности
выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>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>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>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</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>
<p>ОК 04.</p> <p>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>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p>

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Оформлять документы	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 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная



		<p>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>лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</p>

		<p>товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	--	--

## 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	40
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<b>1</b>		
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	<b>1,2</b>		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	<b>1,2</b>		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	<b>1,2</b>		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>2</b>
	1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологических лабораторий. . Изучение под микроскопом микроорганизмов			

<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1,2		
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1,2		
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1,2		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2		
6. Схема микробиологического контроля	1,2			
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	**		
1.	2. Источники основных пищевых веществ, состав,	**		

	физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	**		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**		
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	**		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию)			
<b>Тема 2.4 Рациональное</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5</b>
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы.	**		

<i>сбалансированное питание для различных групп населения</i>	Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания	**		
	<i>Тематика практических занятий</i>		2	
	<i>1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей</i>			
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		12	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>		<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2,3		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2,3		
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>		<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2,3		
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2,3		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	2,3		

	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>Уровень освоения</b>	
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		2,3	
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>Уровень освоения</b>	
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов		**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8



<b>требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация			<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	**		
Дифференцированный зачет			2	
<i>Всего: 40</i>			<b>40</b>	

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

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

Оснащение:

- рабочее место обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийная установка;
- персональный компьютер;
- комплект обучающих стендов

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

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

**Рекомендуемые учебные издания:**

**Основная литература:**

1. Лаушкина Т. А. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2014.
  2. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования - М. : Издательский центр «Академия», 2012.
  3. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. — 6-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 64 с. — (Повар, кондитер).
  4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник: — 6-е изд., стер. — М.: Академия, 2012. -160 с
  5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования - М. : Издательский центр «Академия», 2011.
- Дополнительная литература:
6. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Деловая литература, 2009

**Нормативно-правовые источники:**

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-212 от 17.12.1999
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.2001 №389
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
11. Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
12. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
13. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
14. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
  1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
  2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 1986
  3. Сборник технологических нормативов. - М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997
  4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: «Хлебпродинформ», 2002
  5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпромформ», 2000

#### **Периодические издания (отечественные журналы):**

1. «Питание и общество».
2. «Санитарные правила».

#### **Интернет-ресурсы.**

1. [ru.wikipedia.org/wiki/Микробиология](http://ru.wikipedia.org/wiki/Микробиология).
2. [docs.cntd.ru > document/1200025731](http://docs.cntd.ru/document/1200025731).
3. [micro-biologi.ru > content...i-pishchevykh-produktov](http://micro-biologi.ru/content...i-pishchevykh-produktov).

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

*С дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.*

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине .

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

#### **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 отвечает 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.

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов, - тестирования.</li> </ul>

<p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  успеваемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  -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</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</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
	<p><b>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</b>  <b>-Рациональность действий и т.д.</b>  <b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b></p>	

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2023 г.

**Организация-разработчик:** *ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

**Разработчики:**

*Ермоленко А.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП  
1.**

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**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 профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности и (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

<p>контекстам.</p>	<p>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>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>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>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</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>информации в контексте профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</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 деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</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>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при</p>

окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
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

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		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.
		регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. . Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся <u>продуктов</u>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Самостоятельная работа ( <i>не более 20%</i> )	-
Обязательная учебная нагрузка	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	16-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированный зачет</i>	



1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1		
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1,2	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1,2		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров.	1,2		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1,2		
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК

<b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	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, грибов и продуктов их переработки	<i>1,2</i>	<i>1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов,	<i>1,2</i>	

	грибов и продуктов их переработки			
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		2	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.			
<b>Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	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.	1,2		
	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1,2		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
<b>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1,2		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1,2		
	<b>Тематика практических работ</b>		<b>2</b>	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			

<b>Тема 5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	**		
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1,2		
	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1,2		
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1,2		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1,2		

	словия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1,2		
	<b>Тематика практических работ</b>		2	
	I. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2,3		
	словия и сроки хранения			
	<b>Тематика практических работ</b>		2	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		2	
<i>Всего:</i>			40	

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

#### **1.1. Материально-техническое обеспечение**

Оснащение:

- рабочее место обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийная установка;
- персональный компьютер;
- комплект обучающих стендов

#### **1.2. Информационное обеспечение обучения**

**Рекомендуемые учебные издания:**

1. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2012
2. Гончарова В. Н. Товароведение пищевых продуктов/ В. Н. Гончарова, Е. Я. Голощапова – М.,2010.
3. Новикова А. М., Голубкина Т. С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ПрофОбрИздат., 2002.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.: учебное пособие для нач. проф. образования / (Н. С. Новикова, С.А. Прокофьева). – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
5. Скурихин И.Н. Таблицы химического состава. - М.: Просвещение,2007
6. Кристиан Тойбнер Астрель. Весь мир продуктов питания. - М.:АСТАстрель, 2003.

#### **Нормативно-правовые источники:**

1. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»
2. ФЗ РФ «О техническом регулировании»
3. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений»
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

#### **Периодические издания (отечественные журналы):**

1. «Товаровед продовольственных товаров»
2. «Общественное питание»

#### **Интернет-ресурсы**

1. [pitportal.ru](http://pitportal.ru) > [samples\\_docs/gigiena\\_pitaniya...](http://pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya...)
2. [viewfood.ru](http://viewfood.ru) > [index.php?option=com...view&id...Itemid=1](http://viewfood.ru/index.php?option=com...view&id...Itemid=1)

### **1.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине .

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

#### **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 отвечает 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.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов, - тестирования.</li> </ul>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</li> </ul>



<p>осуществлять хранение и расход продукта</p>	<p>контроль расхода</p> <p>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 -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--

## 1. Возможности использования программы в других ПООП

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*2023 г.*

**Организация-разработчик:** *ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

**Разработчики:**

*Ермоленко А.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**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 профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или проблему в	Актуальный профессиональный и

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>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>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>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</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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. 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
ОК 04. 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
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	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в

поведение на основе общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей.	профессии (специальности)	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 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



<p>ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:  - полуфабрикатов,  - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,  - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,  - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,  - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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.  Выбирать И применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.  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</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.  Последовательность выполнения технологических операций.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).  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</p>
---	--	--	---

		<p>температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>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>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 соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Соблюдать правила техники безопасности, пожарной</p>	

		безопасности, Охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты	

## 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</b>	40
<b>Самостоятельная работа (не более 20%)</b>	-
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (указать)</b>	

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>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	<b>Уровень освоения</b> <b>1,2</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
<b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	<b>Уровень освоения</b> <b>1,2</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	<b>1,2</b>		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	<b>1,2</b>		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	<b>2</b>		

	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		6	<b>ОК1-7, 9,10 ПК</b>
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	<b>1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</b>
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	<b>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		20	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2		

	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		1	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			

	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		<b>1</b>	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		<b>1</b>	
<b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	Дифференцированный зачет		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>40</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Оснащение:

- рабочее место обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийная установка;
- персональный компьютер;
- комплект обучающих стендов

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.
2. Качурина Т. А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 128 с.
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учреждений сред. проф. образования. – М.: Изд. Центр «Академия», 2014, - 320 с.
4. Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. И. Селевцов, А. Л. Селевцов. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 352 с.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Питание и общество.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.d-servis.ru/catalog/kuchnya/mech/kartof>
2. [http://www.kuhnin.ru/mechanical\\_equipment/ovowerezki/](http://www.kuhnin.ru/mechanical_equipment/ovowerezki/)
3. <http://www.d-servis.ru/catalog/kuchnya/mech/protirki>
4. [http://www.stolovay.ru/oborud/meh\\_oborud/myasorubki/](http://www.stolovay.ru/oborud/meh_oborud/myasorubki/)
5. [http://www.stolovay.ru/oborud/meh\\_oborud/farshemes/](http://www.stolovay.ru/oborud/meh_oborud/farshemes/)
6. <http://www.suharevka.ru/catalog/detail.php?ID=87618>
7. <http://www.rproject.ru/equipment/iterma/>
8. <http://www.yarposuda.ru/oborud.aspx>
9. <http://www.kobor.ru/oborudovanie-horeka.html>

### 3.2. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

#### **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 отвечает 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.

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов</i></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.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/устных ответов, - тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>- Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p><u>определять вид,</u> <u>выбирать в соответствии</u> <u>с потребностью</u> <u>производства</u> <u>технологическое</u> <u>оборудование, инвентарь,</u> <u>инструменты;</u> <u>подготавливать к</u> <u>работе, использовать</u> <u>технологическое</u> <u>оборудование по его</u> <u>назначению с учётом</u> правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>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</i></p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	---

4. Возможности использования программы в ПООП по профессии СПО 19.01.04 Пекарь

***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  
***ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности***

2023г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчик:

Донец Анастасия Сергеевна, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Рассмотрено:

на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:

зам.директора по УМР

\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Калькуляция и учет*

#### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
  - способы ресурсосбережения в организации;
  - понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; - нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>ОК 01</i>	Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемные	Распознавать задачу и/или проблему в	Актуальный профессиональный и социальный



	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ситуации 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>Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации,</p> <p>Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.</p>	<p>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>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>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</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p>

		главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации
ОК 3	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 Применять правила самоменеджмента	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

	государственно м и иностранном языке.	документов на государственном и иностранном языке.	документацию для решения профессиональных задач	
<i>OK</i> <i>II</i>	Планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональ ной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составление Бизнес- плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес- план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательск ой деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес- планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
	м языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	правила делового общения	документов. Этику и правила делового общения

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости 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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях

<p>ОК 9</p>	<p>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 устройства информатизации, порядок применения программного обеспечения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных</p>	<p>Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную</p>	<p>Виды учетно-отчетной документации, используемой профессиональной деятельности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Самостоятельная работа ( <i>не более 20%</i> )	-
Обязательная учебная нагрузка	40
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета</i>	

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>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности	<b>1,2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	Экономика как система общественного производства. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Типы экономических систем. Спрос и предложение. Товарооборот предприятий общественного питания. Его виды и состав.	<b>1,2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	<b>1,2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и	<b>1,2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>

	значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.			
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1,2		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
<b>Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда</b>			22	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>Уровень освоения</b>	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		2,3	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практические занятия 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			2



	<b>Практические занятия 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK 10, OK11	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] - М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).	2		
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2,3	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK 10, OK11	
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2,3	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11	
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2,3	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK 10, OK11	
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практические занятия 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда		4	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<i>Всего:</i>		<b>40</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин (81,8 м<sup>2</sup>):

- рабочее место обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийная установка;
- персональный компьютер;
- комплект обучающих стендов

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники (печатные издания):**

**Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник** / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 336с.

**Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений сред. проф. образования** / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 336 с.

**Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования** / В. В. Румынина. – 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 224 с.

**Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования** / Л. Н. Череданова. — 11-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224с.

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях - М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. 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.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
10. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
11. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
12. Журнал « Современный ресторан»

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. - М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. - М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях - 4-е изд. - М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

#### **Интернет-источники:**

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economy.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине .

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

### 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 отвечает 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**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>-принципы рыночной экономики;                      -организационно-правовые формы организаций;                      -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;                      - способы ресурсосбережения в организации;                      -понятие, виды предпринимательства;                      -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;                      -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;                      -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;                      -формы и системы оплаты труда;                      -механизм формирования заработной платы;                      -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p><i>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</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов</i></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.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;                      -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;                      -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>                      - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки -</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;                      - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</p>

<p><i>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным</i></p>	<p><i>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.</i></p>	<p><i>занятий.</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	---	---

**5. Возможности использования программы в ПООП по профессии СПО 19.01.04  
Пекарь**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

*2023 г.*

**Организация-разработчик:** *ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

**Разработчики:**

*Ермоленко А.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и о всеми профессиональными модулями.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций**

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01</i>	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.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м 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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в Профессиональной и смежных

		<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>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>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>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 структурированной информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной	Определять актуальность нормативноправовой документации в профессионально й деятельности Выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно правовой документации Современная научная и профессиональная
------	---	---	--	--

		научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессионального и личностного развития	терминология Возможные 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	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	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 9	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	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
ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.5, 4.5, 5.5		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
			кулинарной и кондитерской продукции	Правила составления заявки на склад

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Самостоятельная работа	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета)</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ПК</b> 1.2- 1.5 2.2- 2.5 3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1,2		
	1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2		
	2. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2		
	3. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1,2		
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	10	<b>ПК</b> 1.2- 1.5 2.2- 2.5 3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2,3		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2,3		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2,3		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2,3		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2,3		

	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		<b>2</b>	<b>ПК</b> 1.2- 1.5 2.2- 2.5 3.2- 3.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		<b>2</b>	4.2- 4.5
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		<b>2</b>	5.2- 5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2,3		<b>ПК</b> 1.2- 1.5 2.2- 2.5 3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2,3		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и	2,3	<b>8</b>	<b>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5</b>

<i>питания</i>	тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков			3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>OK1-OK5, OK9, OK10</b>
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b>
	<b>Практические занятия 4.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.			2.2- 2.5 3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>OK1-OK5, OK9,</b>
<b>Тема 5.</b> <i>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b>
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2,3		2.2- 2.5 3.2- 3.5
	1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2,3		4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>OK1-OK5, OK9, OK10</b>
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b>
	<b>Практические занятия 5-6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.			2.2- 2.5 3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>OK1-OK5, OK9,</b>
<b>Тема 6.</b> <i>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.2-1.5</b>
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2,3		2.2- 2.5
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2,3		3.2- 3.5 4.2- 4.5 5.2- 5.5 <b>OK1-OK5, OK9,</b>

	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления	2,3		<b>OK10</b>
	наличных денег в кассу и к выдаче			
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2,3		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>			<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Оснащение:

- рабочее место обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер;
- мультимедийная установка

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные издания):

**Потапова И.И. Калькуляция и учет.** учебник. - М.: Издательский центр "Академия". 2012 г.

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. - М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. - М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. - М.: ЭЛИТ, 2016. - 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2013.-176с.
12. **Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования** / И.И.Потапова. – 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2010. — 160 с. (доп.литература)

*Электронные издания:*

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" ["/?///:.'](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

[www.consultant.ru document cons doc LAW 7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

6. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

#### *Дополнительные источники (печатные издания)*

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/
2. Быстров С.А. - М.: Форум, 2011. - 464с.
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов
4. О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
5. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании
6. Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

#### *Интернет-ресурсы*

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

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

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине .

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

### **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 отвечает 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов, - тестирования.</p>



<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</li> </ul>

<p>производстве при различных видах обработки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность расчетов</li> <li>-Соответствие требованиям НД и т.д.</li> </ul> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность расчетов</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д.</li> </ul> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>
---	---	--

## 5. Возможности использования программы в других ПООП

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Охрана труда**

**2023г.**

**ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»**

**Разработчик:**

**Игнатова Нина Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»**

Рассмотрено:

на заседании МК

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:

зам.директора по УМР

\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

**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 специальности, 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:**

- 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), 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.

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

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Дескрипторы сформированности (действия)</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01. Выбирать способы	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/ или	Актуальный профессиональный и

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>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 смежной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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>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.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. 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.
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	Понимать значимость своей профессии	Описывать значимость своей профессии.	Сущность гражданско-патриотической



позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	(специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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 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	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

		<p>профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>	<p>Выявить достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p>	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и</p>

		обработки сырья	правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.
--	--	-----------------	--

## 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	40
<i>Самостоятельная работа<sup>2</sup></i>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	40
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация проводится в форме <b>дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Раздел 1</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.	<b>1</b> ** <sup>3</sup>		
	<b>Нормативно-правовая база охраны труда</b>	**	<b>8</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
<b>1.</b> Нормативно - правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	<b>1</b>			
<b>2.</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	<b>2</b>			
<b>3.</b> Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<b>2,3</b>			

	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда		2	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Обеспечение охраны труда</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	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.	1		
	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.	3		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>		<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	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.	2	2	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по	2		

	охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда, Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.			
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	3		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	3		
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1 Основные понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	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.	<b>1</b>		
	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.	<b>2,3</b>		
	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>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>

<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</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 т. д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	2		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.		1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		10	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2		
	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	2		



	защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.			
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.	2		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	3		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	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 людей из помещений, охваченных пожаром.	2		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	2		

	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.	2		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. 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>	<b>Уровень усвоения</b>		<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК. 5.1-5.5</b>
	Нормативная база: стандарты ССТБ, правила и инструкции по технике безопасности.	2	2	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	2		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2		
<b>Всего:</b>			<b>40</b>	

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

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

Оснащение:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место обучающегося;
- персональный компьютер;
- мультимедийная установка;
- учебно-практическое оборудование

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

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

##### **Нормативные документы:**

**Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.**

1. Конституция Российской Федерации (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/696504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (Электронный ресурс) / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. №125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6..1079-01 от 06.11.2001 г (в ред. 31.03.2011 г.)

##### **Дополнительная литература:**

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-ое изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г. – 160с.

##### **Интернет-источники:**

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания» 2011. (Электронный ресурс) / Режим доступа: <http://festival/allbest/ru/articles/55682>, свободный.

Информационный портал «Охрана труда в России (Электронный ресурс) / Режим доступа: [http:// www.ohranatruda/ru](http://www.ohranatruda/ru)

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Госстандарт (Электронный ресурс) / Режим доступа: [http:// www.gost /ru](http://www.gost.ru)

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

Реализация программы дисциплины 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».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по дисциплине .

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

При реализации программы дисциплины 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.

### **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 отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b></p> <p>- закона 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 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса; - тестирования; - 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: - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль.</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные прошлым, 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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техники, последовательностей действий и т. д.</i></p> <p><i>– Точность оценки.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций... - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на</p>

<p>травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p><i>Рациональность действий и т.д.</i>  <i>– Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т. д.</i>  <i>– Точность оценки, -</i>  <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. –</i>  <i>Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>	<p><i>зачете/экзамене</i></p>
---	---	-------------------------------

**6. Возможности использования программы в ПООП по профессии СПО 19.01.04 Пекарь**

*ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

**ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

2023 г.

Организация-разработчик: *ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

Разработчики

*Рогова О.В. - преподаватель*  
*сферы услуг»*

*ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и*

Рассмотрено:

на заседании МК

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:

зам.директора по УМР

\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.



## *СОДЕРЖАНИЕ*

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;

имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

уметь:

Общие умения

использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

## *Диалогическая речь*

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  
осуществлять запрос и обобщение информации;  
обращаться за разъяснениями;  
выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  
к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  
вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  
поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  
завершать общение;

### Монологическая речь

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  
кратко передавать содержание полученной информации;  
рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;  
рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;  
в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

### Письменная речь

небольшой рассказ (эссе);  
заполнение анкет, бланков;  
изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);  
составление плана действий;  
написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

### Аудирование

понимать:

основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;  
необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;  
высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  
отделять главную информацию от второстепенной;  
выявлять наиболее значимые факты;  
определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

### Чтение

извлекать необходимую, интересующую информацию;  
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	<u>Выбирать способы решения задач профессионально и деятельности, применительно к различным контекстам.</u>	<u>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий</u> <u>Оценка рисков на каждом шагу</u> <u>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия,</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать;</u> <u>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Алгоритмы выполнения работы профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</u>
ОК 2	<u>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</u>	<u>Планирование информационного поиска из широкого</u>	<u>Определять задачи поиска информации</u>	<u>Номенклатура информационных источников</u>

	<u>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</u>	<u>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</u> <u>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</u> <u>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</u> <u>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</u>	<u>Определять необходимые источники информации</u> <u>Планировать процесс поиска</u> <u>Структурировать получаемую информацию</u> <u>Выделять наиболее значимое в перечне информации</u> <u>Оценивать практическую значимость результатов поиска</u> <u>Оформлять результаты поиска</u>	<u>применяемых в профессиональной деятельности</u> <u>Приемы структурирования информации</u> <u>Формат оформления результатов поиска информации</u>
ОК 3	<u>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</u>	<u>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</u> <u>Применение современной научной профессиональной терминологии</u> <u>Определение траектории профессионального развития и самообразования</u>	<u>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</u> <u>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</u>	<u>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</u> <u>Современная научная и профессиональная терминология</u> <u>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</u>
ОК 4	<u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</u> <u>Планирование профессиональной деятельности</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды</u> <u>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива</u> <u>Психология личности</u> <u>Основы проектной деятельности</u>
ОК 5	<u>Осуществлять устную и</u>	<u>Грамотно устно и письменно излагать</u>	<u>Излагать свои мысли на</u>	<u>Особенности социального и</u>

	<u>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</u>	<u>свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</u> <u>Проявление толерантности в рабочем коллективе</u>	<u>государственном языке</u> <u>Оформлять документы</u>	<u>культурного контекста</u> <u>Правила оформления документов.</u>
ОК 9	<u>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</u>	<u>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</u>	<u>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</u> <u>Использовать современное программное обеспечение</u>	<u>Современное оборудование кухни.Современные технологии приготовления пищи.</u>
ОК10	<u>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</u>	<u>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</u> <u>Ведение общения на профессиональные темы</u>	<u>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</u> <u>понимать тексты на базовые профессиональные темы</u> <u>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</u> <u>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко</u> <u>обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</u> <u>писать простые связные сообщения на знакомые или</u>	<u>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</u> <u>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</u> <u>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</u> <u>особенности произношения</u> <u>правила чтения текстов</u> <u>профессиональной направленности</u>

## 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</b>	<u>60</u>
<b>Самостоятельная работа (не более 20%)</b>	-
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>60</b>
<u>практические занятия (если предусмотрено)</u>	<u>60</u>
<u>Контрольная работа</u>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b> <i>дифференцированного зачёта</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы приготовления ). Грамматический материал: Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - <u>простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</u> - <u>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</u> - <u>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</u> - <u>безличные предложения;</u> - <u>понятие глагола-связки.</u>	<b>Уровень освоения</b> 2,3	<b>10</b> ОК 1-5,9,10
<b>Тема 2.</b> <b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексический материал по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - <u>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</u> - <u>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</u> <u>Употребление существительных без артикля, образование и</u>	<b>Уровень освоения</b> 2,3	<b>4</b> ОК 1-5,9,10

тины



	<u>употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</u>			
<b>Тема 3. Структура меню и рецепты блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	2,3		
	Освоение грамматического материала: Завершенные времена глагола.			
	Количественные местоимения Much, many, few, a few, little, a little.			
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»	2,3		
	Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также			
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	<u>Кухонная, сервировочная и барная посуда»</u>	2,3		
	Освоение лексического материала по теме «Освоение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous			
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Лексико-грамматический материал диалогов по обслуживанию посетителей. Освоение грамматического материала по теме:	2,3		
	Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.			

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов Организация работы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-5,9,10
	Лексический материал по теме: « Организация работы бармена и сомелье» Кухни разных стран Освоение грамматического материала по теме: Инфинитив, инфинитивные конструкции.	2,3		
Тема 8. Кухни разных стран. Русская кухня	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-5,9,10
	Лексический материал по теме: « Кухни разных стран» » Освоение грамматического материала по теме: Временные формы страдательного залога	2,3		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Освоение грамматического материала по теме: Грамматические средства для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous	2,3		
Дифференцированный зачёт			2 ч	
			<b>Всего</b>	60

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета

«Иностранного языка»;

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя Рабочие места обучающихся

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования Мебель

для использования аппаратуры

Технические средства обучения

экран

Проектор Epson

Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

*Информационное обеспечение обучения*

#### 3. 2.1 Основные источники:

**Planet of English : учебник английского языка для учреждений СПО** / [Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик]. — 2 изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 256 с. : ил.

**Щербакова Н.И. Английский язык** для специалистов сферы общественного питания - учебник.-М., Издательский центр "Академия". (10-е изд., стер.), 2015

**Дополнительные источники:** базовые курсы

Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).

Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).

Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.

Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/

О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

#### 3.2.2 Интернет- ресурсы

Обучающие материалы

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)

[www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)

[www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)

[www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)

Методические материалы

[www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio

[www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -

[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).

[www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk) (articles on methodology)

### 2.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений в области освоения профессиональной терминологии на иностранном языке.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается освоение лексического материала по темам, в том числе с использованием ИКТ.

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).

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 можно осуществлять в форме различных видов опросов на практических занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения заданий практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим оценку освоения лексического минимума и умений в его применении в профессиональной деятельности.







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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b>  <u>профессиональную терминологию сферы индустрии питания;</u>  <u>социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</u>  <u>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</u>  <u>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</u>  <u>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</u>  <u>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</u>  <u>сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;</u>  <u>имя существительное: его основные функции в предложении;</u>  <u>имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</u>  <u>артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</u>  <u>Употребление существительных без артикля.</u>  <u>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</u>  <u>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</u>  <u>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</u>  <u>глагол, понятие глагола-связки. Система модальности.</u>  <u>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect;</u>  <u>глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в</u></p>	<p><b>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</b>  <b>Владение лексическим и грамматическим минимумом</b>  <b>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</b></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</b></p>



<p><b>Общие умения</b>  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b>  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><b>Монологическая речь</b>  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;  рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы,</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи,</i></p>
---	---

делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

#### Письменная речь

небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;

изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана действий;

написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### Аудирование

понимать:

основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты;

определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

#### Чтение

извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного министерством образования и науки Российской Федерации ( Приказ № 1569 от 09.12.2016г.)

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Ряснянский А.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Рождественский М.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол №\_\_от\_\_\_\_20\_\_г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также, в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Учебная дисциплина направлена на формирование профессиональных и общих компетенций.

Общие компетенции:

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 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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.3.	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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.3.	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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- 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;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

**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;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

Учебным планом для данной дисциплины определено:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 40 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 40 часов;  
практических работ - 18 часов;  
Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы(например)

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе: практические занятия	18
<b>Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. 2. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы прогнозирования чрезвычайных ситуаций.		
<b>Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан		
<b>Тема 1.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1 Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время		
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Уровень освоения</b>

1	2	3	4
<b>Тема 1.4 Обеспечение Устойчивости функционирования объектов экономики</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики.		
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1 Основы обороны государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
1. Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. 2. Меры безопасности при обращении с стрелковым оружием, имитационными средствами и боеприпасами. 3. Материальная часть стрелкового оружия 5.5-мм. АК-74. 4. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке после неполной разборке АК-74. 5. Вооружённые силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооружённых сил, рода войск и их предназначение. 6. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений. 7. Порядок действий и правила поведения при обнаружении признаков (угрозе) совершения террористического акта.			

<b>Тема 2.2</b> <b>Военная служба – особый вид</b> <b>федеральной государственной</b> <b>службы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её основные составляющие. 2.Прохождение военной службы по призыву и по контракту.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> 1. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. 2.Правила приёма в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодёжи. 3.Воинский этикет и честь военнослужащего Вооруженных Сил Российской Федерации 4. Воинские звания и знаки различия, правила их размещения на военной форме. 5.Формирование навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. 6.Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. 7.Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Основы военно-</b> <b>патриотического</b> <b>воспитания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество - основы боевой готовности частей и подразделений. 2.Сущность международного гуманитарного права и основные его источники.	<b>2</b>	<b>2</b>

	<b>Практические занятия</b> 1. Воинские ритуалы их сущность и значение. Символы воинской чести. 2. Дни воинской славы России – дни славных побед	2	
	<b>Контрольная работа по разделу : « Основы военной службы )</b>	1	
<b>Раздел 3 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Здоровье человека и здоровый образ жизни. 2. Факторы, формирующие здоровье и факторы, разрушающие здоровье.		
	<b>Практические занятия</b> 1 Первая медицинская помощь при ранениях. Первая медицинская помощь при травмах .Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. 2 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлении аварийно-химически опасными веществами (АХОВ).	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»

Оснащение:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место обучающегося;
- персональный компьютер;
- мультимедийная установка;
- учебно-практическое оборудование

Видеотека

- аудиовизуальные средства – схемы и рисунки к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций;

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

**Основные источники:**

**Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования/ Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. — 6-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 320с.**

**Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. учебник. - М: "Издательский центр "Академия". 2017 г.**

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.
2. Безопасность жизнедеятельности .Косолапова Н.В.Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. М.: Академия ,2014
3. Безопасность жизнедеятельности .Э.А.Арустамов, Косолапова Н.В Н.А.Прокопенко ,Г.В.Гуськов .М.: Академия ,2014
4. Безопасность жизнедеятельности .Практикум . Косолапова Н.В.Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. М.: Академия ,2013
5. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А.Основы безопасности жизнедеятельности (базовый и профильный уровни), 10 кл.,Просвещение-2013
6. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А.Основы безопасности жизнедеятельности (базовый и профильный уровни), 11 кл.,Просвещение-2013
7. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ, Ростов –на-Дону «Феникс»2012
8. Электронные ресурсы. Форма доступа:  
[http://Obj.ru/katastrofy/avariya\\_na\\_gorodskom\\_transporte.htm](http://Obj.ru/katastrofy/avariya_na_gorodskom_transporte.htm)  
<http://www.szrf.ru/> собрание законодательства РФ

#### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины 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».



По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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).

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 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. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины 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.

### 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 ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

**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 (предметные результаты)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности": - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность</i>	<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

<p>экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</p>	<p><i>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p>		
<p>сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</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 <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></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</p>
<p>- знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения</p>

<p>- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
<p>- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	
<p>- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></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  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/</p>

<p>прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p>		<p>лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д</i></p>	
<p>- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники</p>		<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 Физическая культура**

*2023 г.*

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Клавкин И.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.



## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

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

Учебная программа «Физическая культура» входит в раздел основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.02.09 «Повар, кондитер».

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**уметь:**

- использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов.

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговый контроль в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень Освоения	ОК
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Развитие физических качеств и навыков с применением ПШФП</b>		<b>36</b>		
<b>Тема 1.1 Развитие силы мышц, гибкости, выносливости, быстроты, прыгучести.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упражнения на брусьях.</li> <li>2. Упражнения на перекладине.</li> <li>3. Опорный прыжок.</li> <li>4. Акробатика.</li> <li>5. Элементы упражнений на гимнастической стенке, подскоки.</li> <li>6. Лазание по канату.</li> <li>7. Упражнения с гантелями.</li> <li>8. ОФП на гибкость мышц.</li> <li>9. Упражнения развития силы и выносливости.</li> <li>10. Совершенствование комплекса ОРУ.</li> </ol>	<p><b>18</b></p> <p><b>10</b></p>		
<b>Тема 1.2 Легкая атлетика ПШФП</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>16</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение специальных упражнений бегуна на короткие дистанции.</li> <li>2. Переменный, повторный эстафетный бег.</li> <li>3. Бег на дистанцию 100 метров.</li> <li>4. Специальные беговые упражнения.</li> <li>5. Бег на результат (100 м).</li> <li>6. Бег по пересеченной местности. Преодоление препятствий.</li> <li>7. Бег под гору. Челночный бег.</li> </ol>			

	8. Преодоление вертикальных препятствий прыжком. 9. Бег в гору. Специальные беговые упражнения. 10. Специальные беговые упражнения.			
	<b>Контрольные работы:</b> (зачет). Сдача контрольных нормативов.	<b>2</b>		
	<b>Итого:</b>	<b>60</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Оборудование спортивного зала: баскетбольные кольца, волейбольная сетка, мячи, ядра, гранаты, гири, перекладины, брусья, эстафетные палочки, стартовые колодки, маты, козел, конь канат и т.д.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- сканер;
- мультимедиапроектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской не предусмотрено.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий не предусмотрено.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

**Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф.образования/** А.А.Бишаева.— 5-е изд., стер.— М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 304 с.

**Решетников Н.В. Физическая культура.** учебник- М: Издательский центр "Академия". 2017 г.

**Дополнительные источники:**

Мишин Б.И. Настольная книга учителя физической культуры. – М.: Высшая школа, 2007 – 91 с.

Булич Э.Г. Физическое воспитание в специальных медицинских группах: Учебное пособие для техникумов. – М.: Физкультура и спорт, 2006 – 132 с.

Лазарев И.В., Кузнецов В.С. Практикум по легкой атлетике: Учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2009 – 272 с.

Кислицин Ю.Л., Пилиповский А.З. Социально – биологические основы физической культуры. – М., 2008.

Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физического воспитания и спорта. – М., 2008.

#### Справочная и нормативная литература:

Единая классификация по легкой атлетике

Правила организации и проведения соревнований по спортивным играм.

Интернет – ресурсы

Центральная отраслевая библиотека (Электронные ресурсы). Режим доступа: [nosdrin.21416.edusite.ru/p28aal.htm](http://nosdrin.21416.edusite.ru/p28aal.htm)

Физическая культура – Интернет – ресурсы: Межшкольный Ресурсный (Электронные ресурсы). Режим доступа: [www.edunet.uz/mediak...isection.php?...ID](http://www.edunet.uz/mediak...isection.php?...ID)

Интернет – ресурсы: физическая культура (Электронные ресурсы). Режим доступа: [P.qaleks-metod.narod.ru/p70aal.htm/](http://P.qaleks-metod.narod.ru/p70aal.htm/)

Физическая культура и спорт - Каталог образовательных интернет – ресурсов (Электронные ресурсы). Режим доступа: [nqinx1.informatika.ru/modules.php?...Web...](http://nqinx1.informatika.ru/modules.php?...Web...)

Учебная литература по физической культуре (Электронные ресурсы). Режим доступа: [herzen-ffk.my1?ru/index/0-2](http://herzen-ffk.my1?ru/index/0-2)

Физическая культура (Электронные ресурсы). Режим доступа: [sc.karelia.ru/catalog/..../92/?&...3](http://sc.karelia.ru/catalog/..../92/?&...3)

Здоровье и физическая культура студента Бароненко В.А., Рапопорт А.А. (Электронные ресурсы). Режим доступа: [www.allenq.ru/d/hlth/hlthl - 014.htm](http://www.allenq.ru/d/hlth/hlthl - 014.htm)

Интернет – ресурсы для учителя физкультуры (Электронные ресурсы). Режим доступа: [uforum.uz.>..>Edunet.uz&Connect.uz](http://uforum.uz.>..>Edunet.uz&Connect.uz)

Все что нужно по физической культуре (Электронные ресурсы). Режим доступа: [www.zloy-fizruk.narod.ru](http://www.zloy-fizruk.narod.ru)

Сайт учителя физической культуры (Электронные ресурсы). Режим доступа: [www.franer.ru](http://www.franer.ru)

Физическая культура (Электронные ресурсы). Режим доступа: [imc.rkc-74.ru/catalog/rubr/..../92/](http://imc.rkc-74.ru/catalog/rubr/..../92/)

#### Периодические издания

1. «Физкультура и спорт» /Ежемесячный методический журнал. Учредитель: Министерство образования РФ. Издатель: «Педагогика» Москва.
2. «Лыжные гонки» /Журнал. Учредитель: Федерация лыжных гонок России. Издатель: Редакционно – издательский центр «КП».
3. «Искусство быть здоровым» /Ежемесячный спортивно методический журнал. Издательство «Физическая культура и спорт» Москва.
4. «Легкая атлетика» /Журнал. Учредитель: Всероссийская федерация легкой атлетики. Издается при содействии Московского регионального центра развития ИААФ.
5. «Спортивные игры» /Журнал. Учредитель: Всероссийская федерация спортивных игр. Издательство «Физкультура и спорт» Москва.
6. «Физкультура» /Журнал. Издательство «Учитель - АТС» - Волгоград.
7. «Лыжный спорт» /Журнал. Учредитель: ЗАО Редакция журнала «Лыжный спорт». ООО Издательский дом «Лыжный спорт».

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</li><li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики.</li><li>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации.</li><li>- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями.</li><li>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.</li><li>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки.</li><li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.</li><li>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.</li><li>- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.</li><li>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</li></ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сдача нормативов</li><li>- индивидуальный и фронтальный опрос в ходе практических занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий.</li></ul> <p><i>Итоговый контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- дифференцированный зачет</li></ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.)

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК

Протокол №1

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

**Разработчики:**

Кириенко М.С. – преподаватель информатики.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

### 43.01.09 Повар, кондитер

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

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» принадлежит к разделу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент *должен уметь*:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Учебная дисциплина ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» способствует освоению общих и профессиональных 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 личное 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 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;

ПК1.1 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного 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 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

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 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

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;

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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (на основе регионального компонента) разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья (на основе регионального компонента) разнообразного ассортимента;

ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи (на основе регионального компонента) разнообразного ассортимента.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические работы	36
<b>Внеаудиторная нагрузка обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
самостоятельная работа	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Прикладные программные средства</b>	<b>24/4</b>	
Тема 1. Создание текстовых документов в MS Word	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>	
	Создание деловых текстовых документов		2
	Оформление таблиц в текстовых документах		2
	Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов		2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 1</b> Подготовить в текстовом редакторе MS Word полное меню кондитерских изделий в предполагаемом своем кулинарном магазине		2
Тема 2. Обработка данных в электронных таблицах MS Excel	<b>Практическая работа</b>	<b>6</b>	
	Вычислительные функции табличного процессора MS Excel		3
	Графическое изображение статистических данных и прогнозирование в MS Excel		3
	Экономические расчеты в MS Excel		3
Тема 3. Хранение и обработка данных в СУБД MS Access	<b>Практическая работа</b>	<b>8</b>	
	Создание таблиц в СУБД MS Access		3
	Редактирование таблиц базы данных и расчеты в таблицах в СУБД MS Access		3
	Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД Microsoft Access		3
	Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access		3
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Создание базы данных по продуктам для кафе	3	
Тема 4.	<b>Практическая работа</b>		

Создание презентации проекта в MS PowerPoint.		<b>4</b>	
	Создание презентации проекта в программе MS PowerPoint		3
	Подготовка презентации к показу		3
<b>Раздел 2.</b>	<b>Информационно-коммуникационные технологии.</b>	<b>4/-</b>	
Тема 5. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
	Поиск информации в глобальной сети Интернет		3
	Работа с электронной почтой		2
			2
<b>Раздел 3.</b>	<b>Компьютерные справочные правовые системы (СПС)</b>	<b>2/-</b>	
Тема 6. Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Поиск нормативных документов в СПС «Консультант Плюс»		2
<b>Раздел 4.</b>	<b>Технология автоматизированного проектирования</b>	<b>4/-</b>	
Тема 7. Создание чертежей в САПР «Компас-3D»	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>	
	Создание линий, кривых и деталей в САПР «Компас-3D»		3
	Создание чертежей в САПР «Компас-3D»		3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>ИТОГО - 40</b>		<b>36/4</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- Шкаф для хранения учебных пособий
- Компьютерные столы студентов - 10
- Компьютерные столы преподавателя - 2
- Учебные столы - 4
- Стулья - 23
- Жалюзи
- Кондиционер - 1

Технические средства обучения:

- Экран - 1
- Принтер - 1
- Сканер - 1
- Мультимедийный проектор - 1
- Сетевой концентратор - 1
- ЖК мониторы – 10
- системный блок - 10

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

*Основные источники:*

1. *Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие.* / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 288 с
2. *Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.*

*Интернет ресурсы:*

1. Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru/>
2. Единое окно допуска к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/window>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - <http://eor.edu.ru/>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - <http://school-collection.edu.ru/>
5. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) - <http://www.intuit.ru>
6. Система автоматизированного проектирования КОМПАС-3D в образовании - <http://edu.ascon.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины студент должен <i>уметь</i>:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>·использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>·применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен <i>знать</i>:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>состав функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>



### ***Перечень вопросов к дифференцированному зачету:***

1. Классификация информационных технологий.
2. Технические средства информационных технологий.
3. Основное и периферийное оборудование.
4. Классификация ПО.
5. Назначение и виды архиваторов. Понятие сжатия, степени сжатия.
6. Возможности MS Word.
7. Назначение, основные функции MS Word.
8. Интерфейс. Создание, редактирование, форматирование документа.
9. Создание сносок, оглавления.
10. Работа с таблицами и диаграммами.
11. Возможности MS Excel. Строки и столбцы таблицы.
12. MS Excel. Ячейки и их адресация.
13. MS Excel. Типы и формат данных.
14. MS Excel. Формулы. Встроенные функции.
15. MS Excel. Печать документов. Построение диаграмм и графиков.
16. MS Excel. Использование таблиц как базы данных.
17. Применение Excel для финансовых расчетов
18. Понятие системы управления базами данных.
19. Возможности MS Access.
20. MS Access. Основные понятия базы данных.
21. Основные объекты базы данных.
22. MS Access. Типы и формат данных
23. MS Access. Создание таблиц
24. MS Access. Создание запросов
25. MS Access. Создание отчетов
26. Программа PowerPoint. Назначение, возможности программы
27. Основные положения информационной безопасности
28. Системы автоматизированного проектирования.
29. САПР «Компас-3D». Назначение и особенности. Возможности системы
30. Компьютерные сети.
31. Интернет. Глобальные сети.
32. Поисковые системы.
33. Услуги компьютерных сетей.
34. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности.
35. Электронная почта. Видеоконференции.
36. Справочно-правовые системы
37. СПС КонсультантПлюс. Назначение и особенности. Возможности системы

#### ***Критерии оценивания компетенций (результатов)***

При оценке знаний на дифференцированном зачете учитывается:

- правильность и осознанность изложения содержания ответа на вопросы,
- полнота раскрытия понятий и закономерностей, точность употребления и трактовки общенаучных и специальных терминов;
- степень сформированности интеллектуальных и научных способностей экзаменуемого;
- самостоятельность ответа;
- речевая грамотность и логическая последовательность ответа.

#### ***Оценка «отлично»:***

- полно раскрыто содержание вопросов в объеме программы и рекомендованной литературы;

- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины;
- для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и опытов;
- ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов, с опорой на знания, приобретенные в процессе специализации по выбранному направлению информатики.

**Оценка «хорошо»:**

- раскрыто основное содержание вопросов;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;
- ответ самостоятельный;
- определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях, исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов.

**Оценка «удовлетворительно»:**

- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определение понятий недостаточно четкое;
- не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении;
- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

**Оценка «неудовлетворительно»:**

- ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала;
- не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов;
- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

**Описание шкалы оценивания**

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
86-100%	5	отлично
76-85%	4	хорошо
60-75%	3	удовлетворительно
Менее 60%	2	неудовлетворительно

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

*2023 г.*

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Ковалева И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **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

### **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 профессиональные компетенции:**

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, 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, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

### **Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля**

#### **Спецификация ПК/разделов профессионального модуля**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 1.1.</b> <u>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</u>	<u>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</u>	<u>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</u> <u>Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование,</u>	<u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u> <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</u>

		<p><u>инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструментами и регламентами, стандартами чистоты.</u></p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих,</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 сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и</p>	<p>к реализации полуфабрикатов.</p> <p>к</p> <p>к</p>

		<p>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>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение <u>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</u> <u>Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.</u> <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</u></p>
	<p><u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</u></p>	<p><u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</u></p>	
<p><b>ОК 01</b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации.</u> <u>Осуществление эффективного поиска.</u> <u>Выделение всех</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</u> <u>Составлять план действия.</u></p>	<p><u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и</u></p>



	<u>возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий.</u> <u>Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</u> <u>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</u>	<u>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Реализовать составленный план.</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</u>	<u>смежных областях.</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</u>
<b><u>ОК 04</u></b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</u> <u>Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды</u> <u>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива</u> <u>Психология личности</u> <u>Основы проектной деятельности</u>
<b><u>ОК 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u> <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><i>Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</i></b>			
<b><u>ПК 1.2.</u></b> <u>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</u>	<u>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных</u>	<u>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</u> <u>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в</u>	<u>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</u> <u>Правила оформления заявок</u>

	<p><u>материалов</u></p>	<p><u>письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</u></p> <p><u>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</u></p> <p><u>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</u></p> <p><u>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</u></p> <p><u>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</u></p> <p><u>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</u></p>	<p><u>на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству.</u></p> <p><u>Правила снятия остатков на рабочем месте.</u></p> <p><u>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</u></p>
	<p><u>Обработка различными методами, подготовка</u></p>	<p><u>Распознавать недоброкачественные продукты.</u></p>	<p><u>Методы обработки традиционных видов</u></p>

	<p><u>к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</u></p>	<p><u>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</u></p> <p><u>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</u></p> <p><u>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</u></p> <p><u>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</u></p> <p><u>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</u></p> <p><u>Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</u></p> <p><u>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</u></p> <p><u>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты,</u></p>	<p><u>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</u></p> <p><u>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</u></p> <p><u>Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.</u></p> <p><u>Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.</u></p> <p><u>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</u></p> <p><u>Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</u></p>
--	--	---	--

		<u>инвентарь в процессе обработки сырья</u>	
	<u>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</u>	<u>Различать</u> <u>пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.</u> <u>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</u> <u>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</u> <u>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</u> <u>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</u> <u>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</u> <u>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</u> <u>Безопасно использовать оборудование для упаковки</u>	<u>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</u> <u>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</u> <u>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</u> <u>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</u> <u>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u> <u>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,</u>
	<u>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</u>		

			<u>подготовке к реализации полуфабрикатов</u>
<b><u>OK 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска.</u> <u>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</u> <u>предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</u> <u>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в коллективе и команде,</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с</u>	<u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности. Основы</u>

<u>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>проектной деятельности.</u>
<b><u>ОК 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><u>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</u></b>			
<b><u>ПК 1.3.</u></b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<u>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u>	<u>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</u> <u>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</u> <u>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</u> <u>Править кухонные.</u> <u>Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.</u> <u>Порционировать,</u>	<u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u> <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u> <u>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</u> <u>разнообразного</u>

		<p><u>формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</u></p> <p><u>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</u></p> <p><u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	<p><u>ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Методы приготовления полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы.</u></p>
	<p><u>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</u></p>	<p><u>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</u></p> <p><u>Выбирать материалы, посуду,</u></p>	<p><u>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для</u></p>

		<p><u>контейнеры для упаковки.</u>  <u>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</u>  <u>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</u>  <u>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</u></p>	<p><u>хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</u>  <u>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Правила заполнения этикеток.</u>  <u>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</u>  <u>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</u></p>
	<p><u>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</u>  <u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</u>  <u>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</u>  <u>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</u>  <u>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</u>  <u>Составлять отчет по платежам.</u>  <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.</u>  <u>Правила торговли.</u>  <u>Виды оплаты по платежам.</u>  <u>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</u>  <u>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</u>  <u>Правила</u></p>



		<u>профессиональной терминологией.</u> <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</u> <u>Разрешать проблемы в рамках компетенции</u>	<u>поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</u> <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u> <u>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</u>
<b><u>OK 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска.</u> <u>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</u> <u>предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</u> <u>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с коллегами,</u>	<u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности. Основы проектной</u>

<u>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>профессиональной деятельности.</u>	<u>руководством, клиентами.</u>	<u>деятельности.</u>
<b><u>ОК 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u> <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><u>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</u></b>			
<b><u>ПК 1.4.</u></b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи .	<u>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u>	<u>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</u> <u>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</u> <u>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</u> <u>Править кухонные ножи.</u> <u>Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.</u>	<u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u> <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u> <u>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том</u>

		<p><u>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</u>  <u>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</u>  <u>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</u>  <u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</u>  <u>Осуществлять Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</u>  <u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	<p><u>числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов.</u>  <u>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</u>  <u>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</u></p>
	<p><u>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение</u></p>	<p><u>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,</u></p>	<p><u>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными</u></p>

	<p><u>полуфабрикатов.</u></p>	<p><u>комплектованием.</u>  <u>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</u>  <u>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</u>  <u>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</u>  <u>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</u></p>	<p><u>материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</u>  <u>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Правила заполнения этикеток.</u>  <u>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</u>  <u>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</u>  <u>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</u></p>
	<p><u>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</u>  <u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</u>  <u>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</u>  <u>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</u>  <u>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</u>  <u>Составлять отчет по платежам.</u>  <u>Поддерживать</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.</u>  <u>Правила торговли.</u>  <u>Виды оплаты по платежам.</u>  <u>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</u>  <u>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при</u></p>

		<p><u>визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть профессиональной терминологией.</u>  <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</u>  <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u></p>	<p><u>безналичной форме оплаты.</u>  <u>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</u>  <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u>  <u>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</u></p>
<p><b><u>OK 01</u></b>  <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u>  <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u>  <u>Определение этапов решения задачи.</u>  <u>Определение потребности в информации</u>  <u>Осуществление эффективного поиска.</u>  <u>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u>  <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</u>  <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации.</u>  <u>предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u>  <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u>  <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u>  <u>Составить план действия.</u>  <u>Определить необходимые ресурсы;</u>  <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u>  <u>Реализовать составленный план;</u>  <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u></p>	<p><u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</u>  <u>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</u>  <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u>  <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u>  <u>Структура плана для решения задач</u>  <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u></p>
<p><b><u>OK 04.</u></b>  <u>Работать в</u></p>	<p><u>Участие в деловом общении для</u></p>	<p><u>Организовывать работу коллектива и</u></p>	<p><u>Психология коллектива.</u></p>

<u>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология личности. Основы проектной деятельности.</u>
<b><u>ОК 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов- 324 часа

Из них на освоение **МДК.01.01** максимальное 46 часов ( 46 часов- обязательных), в том числе ЛПЗ - 24 часа;

*самостоятельная работа - 4 часа.*

Из них на освоение **МДК.01.02** максимальное 128 часов (128 часов –обязательных), в том числе ЛПЗ -56 часов

*самостоятельная работа – 3 часа.*

на практики учебную 72 часа и производственную – 72 часа

Квалификационный экзамен – 6 часов

.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профес-Сиональ-ных общих компете-нций	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	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК	<u>МДК.01.01 Организация приготовления , подготовки</u>	<b>46</b>	42	36	*	4	*		
ПК 1.1.-1.4	<u>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</u>	<b>128</b>	<b>125</b>	44		3			
ПК 1.11.4	Учебная и производственная практика	<b>144</b>						72	72
ПК 1.11.4	Квалификационный экзамен	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>317</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>72</b>	<b>72</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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<p><b>Раздел модуля 1.</b>  <u>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></p>			
<p><b>МДК. 01.01.</b>  <u>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</u></p>		42	
<p><b>Тема 1.1.</b>  <u>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</u></p>	<p><b>Содержание</b>  <u>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.</u>  <u>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.</u>  <u>3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов</u></p>	<p><b>Уровень освоения</b> 2</p>	2
<p><b>Тема 1.2.</b>  <u>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</u></p>	<p><b>Содержание</b>  <u>1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</u>  <u>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</u>  <u>3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</u>  <u>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</u></p>	<p><b>Уровень освоения</b> 2</p>	4
<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>			

	<u>Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</u>		4
	<u>Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)ю</u>		4
<b>Тема 1.3.</b> <u>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</u>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	4
	<u>1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</u>	2	
	<u>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</u>		
	<u>3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</u>		
	<u>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</u>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<u>Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</u>		4
	<u>Практическое занятие 4 Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.</u>		4
<b>Тема 1.4.</b> <u>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</u>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	8
	<u>1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</u>	2	
	<u>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</u>		
	<u>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в</u>		

	<u>охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</u> <u>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</u>		
<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>			
	<b><i>Практическое занятие 5.</i></b> <u>Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>		2
	<b><i>Практическое занятие 6.</i></b> <u>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.</u>		4
	<b><i>Практическое занятие 7.</i></b> <u>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.</u>		2
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</i></b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			4
<b><i>Раздел модуля 2.</i></b> <b><i>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</i></b>			124
<b><i>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации</i></b>			124
<b><i>Тема 2.1.</i></b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b><i>Содержание</i></b> 1. <u>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов</u>	<b><i>Уровень освоения</i></b> 2	6
	2. <u>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых,</u>	2	

	<u>салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.</u>		
	<u>3. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов</u>	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b><u>Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.</u></b>		<b>6</b>
	<b><u>Практическое занятие 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.</u></b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень освоения</u></b>	
	<b><u>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</u></b>	<b>2</b>	
	<b><u>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</u></b> <b><u>3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</u></b>	<b>2</b>	<b>6</b>

	4. <u>Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.</u>	2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень освоения</u></b>	10
	1. <u>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</u>		
	2. <u>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</u>		
	3. <u>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</u>		
	<b><u>Тематика практических занятий и лабораторных работ</u></b>		
	<b><u>Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</u></b>		12
	<b><u>Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</u></b>		6
	<b><u>Практическое занятие 5. Обработка нерыбного водного сырья</u></b>		6
<b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень освоения</u></b>	8
	1. <u>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</u>	2	
	2. <u>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</u>		
	3. <u>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</u>	2	
	4. <u>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.</u>		

	<u>Хранение, кулинарное назначение.</u>		
<b>Тема 2.5</b> <u>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</u>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>
	1. <u>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</u>	2	
	2. <u>Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>		
	3. <u>Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</b>		<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.6</b> <u>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</u>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. <u>Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</u>	2	2
	2. <u>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</u>	2	2
<b>Тема 2.7</b> <u>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</u>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. <u>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</u>	2	4
	2. <u>Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	3. <u>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

	<u>Практическое занятие 8</u> <u>Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</u>		<b>6</b>
	<u>Практическое занятие 9.</u> <u>Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</u>		<b>6</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>			
<p><u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u></p> <p><u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u></p> <p><u>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u></p> <p><u>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u></p> <p><u>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</u></p> <p><u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационнообразовательных ресурсов.</u></p> <p><u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u></p> <p><u>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</u></p> <p><u>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u></p>			<b>22</b>
<p><u>Учебная практика ПМ 01 Виды работ:</u></p> <p><u>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 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.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,</u></p>			<b>72</b>

<p><u>бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</u></p> <p><u>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</u></p> <p><u>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</u></p> <p><u>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.).</u></p> <p><u>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</u></p> <p><u>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</u></p> <p><u>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p><u>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</u></p> <p><u>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</u></p> <p><u>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</u></p> <p><u>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p><u>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</u></p> <p><u>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</u></p> <p><u>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</u></p> <p><u>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</u></p>	
<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p><u>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</u></p> <p>2. <u>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</u></p> <p><u>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</u></p>	72



<p><u>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</u></p> <p><u>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</u></p> <p><u>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</u></p> <p><u>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</u></p>	
<b><i>Всего</i></b>	<b><i>340ч</i></b>

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места;

**-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:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок ;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки;

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;

Технические средства обучения: компьютер; мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов: электронные учебники; электронные видеоматериалы.

#### **Оборудование рабочих мест предприятия, на котором студенты будут проходить практику:**

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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 400 с.
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т. А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. [8] с. цв. вкл.
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2013, 573 стр.
5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016, 573 стр.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – изд. 12-е, испр. И доп. – Ростов-на Дон: Феникс, 2012. – 373, Ил. – СПО.
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 288 с., [16] с. цв. ил.

*Справочная литература, ГОСТы:*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015- 01-01. - М.: 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.

#### ***Отечественные журналы***

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Пищевая промышленность»;
4. «Кондитерское производство»

#### ***Интернет-ресурсы***

1. <http://www.millionmenu.ru>
2. <http://cooking.niv.ru/>
3. <http://kylinariya.dljavseh.ru/>
4. <http://www.povarenok.ru/>
5. <http://supercook.ru/>
6. <http://povary.ru/c>
7. <http://spravpit.liferus.ru/>
8. <http://www.gotovim.ru/>
9. <http://www.rus-culinar.ru/>

### 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 примерной 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 практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Кулинарного цеха, Кондитерского цеха оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП 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 рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в Кулинарном и Кондитерской цехе техникума, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится 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).

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 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 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 (берется из ФГОС)**

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 43.01.9 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)

Профессиональ ые и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p><b>Раздел модуля 1.</b>  <u>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></p>			
<p>ПК 1.1.-1.4</p>	<p><b>Знания:</b>  <u>Требования</u>  <u>охраны труда,</u>  <u>пожарной</u>  <u>безопасности и</u>  <u>производственной</u>  <u>санитарии в</u>  <u>организации</u>  <u>питания.</u>  <u>Виды,</u>  <u>назначение,</u>  <u>правила</u>  <u>безопасной</u>  <u>эксплуатации</u>  <u>технологического</u>  <u>оборудования,</u>  <u>производственн</u>  <u>о инвентаря,</u>  <u>инструментов,</u>  <u>весоизмерительны</u>  <u>х приборов,</u>  <u>посуды и правила</u>  <u>ухода за ними.</u>  <u>Последовател</u>  <u>ьность</u>  <u>выполнения</u>  <u>технологических</u>  <u>операций.</u>  <u>Современные</u>  <u>методы, техника</u>  <u>обработки,</u>  <u>подготовки сырья</u>  <u>и продуктов.</u>  <u>Регламенты,</u>  <u>стандарты, в том</u>  <u>числе система</u>  <u>анализа, оценки и</u>  <u>управления</u>  <u>опасными</u>  <u>факторами</u></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.  <b>Итоговый контроль:</b>  Тестирование на демонстрационном экзамене</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><u>(система НАССР)</u>  <u>и нормативно-техническая документация,</u>  <u>используемая при обработке,</u>  <u>подготовке сырья,</u>  <u>приготовлении,</u>  <u>подготовке к реализации</u>  <u>полуфабрикатов.</u>  <u>Возможные</u>  <u>последствия</u>  <u>нарушения</u>  <u>санитарии и</u>  <u>гигиены.</u>  <u>Требования к</u>  <u>соблюдению</u>  <u>личной гигиены</u>  <u>персоналом при</u>  <u>подготовке</u>  <u>производственног</u>  <u>о инвентаря и</u>  <u>кухонной посуды.</u>  <u>Виды,</u>  <u>назначение,</u>  <u>правила</u>  <u>применения и</u>  <u>безопасного</u>  <u>хранения</u>  <u>чистящих,</u>  <u>моющих и</u>  <u>дезинфицирующи</u>  <u>х средств,</u>  <u>предназначенных</u>  <u>для последующего</u>  <u>использования.</u>  <u>Правила</u>  <u>утилизации</u>  <u>отходов.</u>  <u>Виды,</u>  <u>назначение</u>  <u>упаковочных</u>  <u>материалов,</u>  <u>способы хранения</u>  <u>сырья и</u>  <u>продуктов.</u>  <u>Виды, назначение</u>  <u>правила</u>  <u>эксплуатации</u></p>		
--	---	--	--



	<p><u>оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</u>  <u>Виды, назначение технологического оборудования, производственног о инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</u>  <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</u>  <u>Способы правки кухонных ножей.</u></p>		
	<p><b>Умения:</b>  <u>Визуально проверять чистоту и исправность производственног о инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</u>  <u>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Проводить текущую уборку рабочего места</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораорным 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</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>  <i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность</i></p>

	<p><u>повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u></p> <p><u>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</u></p> <p><u>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</u></p> <p><u>Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</u></p> <p><u>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</u></p> <p><u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</u></p> <p><u>Включать и подготавливать к работе технологическое</u></p>	<p><i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	--

	<p><u>оборудование,</u> <u>производственный</u> <u>инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>весоизмерительны</u> <u>е приборы в</u> <u>соответствии с</u> <u>инструкциями и</u> <u>регламентами,</u> <u>стандартами</u> <u>чистоты.</u> <u>Соблюдать</u> <u>правила техники</u> <u>безопасности,</u> <u>пожарной</u> <u>безопасности,</u> <u>охраны труда;</u> <u>Выбирать,</u> <u>подготавливать</u> <u>материалы,</u> <u>посуду,</u> <u>оборудование для</u> <u>упаковки,</u> <u>хранения</u> <u>обработанного</u> <u>сырья,</u> <u>приготовленных</u> <u>полуфабрикатов.</u> <u>Рационально</u> <u>организовывать</u> <u>рабочее место с</u> <u>учетом стандартов</u> <u>чистоты.</u></p> <p><i><b>Действия:</b></i> <u>Подготовка,</u> <u>уборка рабочего</u> <u>места повара при</u> <u>выполнении работ</u> <u>по обработке,</u> <u>нарезке, формовке</u> <u>традиционных</u> <u>видов овощей,</u> <u>грибов, обработке</u> <u>рыбы, нерыбного</u> <u>водного сырья,</u> <u>мяса, мясных</u> <u>продуктов,</u> <u>домашней птицы,</u> <u>дичи,</u> <u>приготовлении</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>полуфабрикатов из них:</u>  <u>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов:</u>  <u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</u></p>		
<b>Раздел</b>	<b><i>работка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</i></b>		
<i>ПК 1.1-1.4</i>	<p><b>Знания:</b>  <u>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</u>  <u>Правила оформления заявок на склад.</u>  <u>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</u>  <u>Правила обращения с тарой поставщика.</u></p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i>  <i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i>  <i>-письменных/ устных ответов,</i>  <i>-тестирования.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</i></p>

	<p><u>Ответственно</u> <u>сть за сохранность</u> <u>материальных</u> <u>ценностей.</u></p> <p><u>Правила</u> <u>поверки</u> <u>весоизмерительно</u> <u>го оборудования.</u></p> <p><u>Правила</u> <u>приема прдуктов</u> <u>по количеству и</u> <u>качеству.</u></p> <p><u>Правила</u> <u>снятия остатков на</u> <u>рабочем месте.</u></p> <p><u>Правила</u> <u>проведения</u> <u>контрольного</u> <u>взвешивания</u> <u>продуктов</u></p> <p><u>Требования</u> <u>охраны труда,</u> <u>пожарной</u> <u>безопасности и</u> <u>производственной</u> <u>санитарии в</u> <u>организации</u> <u>питания.</u></p> <p><u>Виды,</u> <u>назначение,</u> <u>правила</u> <u>безопасной</u> <u>эксплуатации</u> <u>технологического</u> <u>оборудования,</u> <u>производственног</u> <u>о инвентаря,</u> <u>инструментов,</u> <u>весоизмерительны</u> <u>х приборов,</u> <u>посуды и правила</u> <u>ухода за ними.</u></p> <p><u>Ассортимент,</u> <u>рецептуры,</u> <u>требования к</u> <u>качеству, условия</u> <u>и сроки хранения</u> <u>полуфабрикатов</u> <u>для блюд,</u> <u>кулинарных</u></p>	<p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><i>правильных</i> <i>ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75%</i> <i>правильных</i> <i>ответов</i></p>
--	--	---------------------------------	--

	<p><u>изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Методы приготовления полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</u></p> <p><u>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Правила заполнения этикеток.</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</u></p> <p><u>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</u></p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p><u>Распознавать недоброкачественные продукты.</u></p> <p><u>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</u></p> <p><u>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</u></p> <p><u>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, назначения, минимизации отходов при обработке.</u></p> <p><u>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</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> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на</li> </ul>	<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 - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение</i></p>

	<p><u>Обрабатывать</u> овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p><u>Удалять</u> излюшную горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p><u>Соблюдать</u> стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p><u>Выбирать,</u> безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p><u>Различать</u> 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,</p>	<p><i>демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	---



	<p>посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять,</p>		
--	--	--	--

	<p>комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой 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</p>		
--	---	--	--

	<p>требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимосвязь 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</p>		
--	--	--	--

	<p>реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, 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,</p>		
--	---	--	--

	<p>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>		
--	---	--	--

**1. Возможности использования данной программы для других ПООП.**

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

*2023 г.*

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Ковалева И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.3. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

**43.01.10** Повар, кондитер

### **1.4. 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 профессиональные компетенции:

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.

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля*

*Спецификация ПК/разделов профессионального модуля*

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. <u>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>			

<p>ПК 2.1.- 2.8.</p>	<p><u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>	<p><u>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</u></p> <p><u>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u></p> <p><u>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u></p> <p><u>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</u></p> <p><u>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</u></p> <p><u>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</u></p> <p><u>Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в</u></p>	<p><u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u></p> <p><u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u></p> <p><u>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и</u></p> <p><u>Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд,</u></p>
----------------------	---	---	---

		<p><u>соответствии со стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</u>  <u>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</u></p>	<p><u>кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u>  <u>Требования к личной гигиене персонала.</u>  <u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u>  <u>Правила утилизации отходов.</u>  <u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u>  <u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p><u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</u></p>	<p><u>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u>  <u>Правила утилизации отходов.</u>  <u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u>  <u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>
	<p><u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>	<p><u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>	<p><u>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>

		<u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u>	
<b><u>OK 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации.</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий.</u> <u>Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</u> <u>Составлять план действия.</u> <u>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Реализовать составленный план.</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</u>
<b><u>OK 04</u></b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</u> <u>Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды</u> <u>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива</u> <u>Психология личности</u> <u>Основы проектной деятельности</u>

<u>руководством, клиентами.</u>			
<b><u>OK 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u> <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента</u></b>			
<b><u>ПК 2.1, 2.2, 2.3</u></b>	<u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u>	<u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u> <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u> <u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u> <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</u> <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u> <u>Использовать региональные,</u>	<u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</u> <u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</u> <u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u> <u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u>

		<p><u>сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</u>  <u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов</u></p>	
	<p><u>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента</u></p>	<p><u>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</u>  <u>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</u>  <u>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</u>  <u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</u>  <u>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</u>  <u>Доводить</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</u>  <u>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</u>  <u>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, произв одств енного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</u>  <u>Нормы взаимозаменяемости</u></p>

		<p><u>бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</u>  <u>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</u>  <u>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</u>  <u>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</u>  <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</u>  <u>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</u>  <u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	<p><u>сырья и продуктов.</u>  <u>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</u></p>
--	--	---	--

<p><u>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</u></p>		<p><u>Проверять</u> качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p><u>Техника</u> порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p>
		<p><u>Поддерживать</u> температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p><u>Порционировать, сервировать и творчески оформлять</u> бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p><u>Соблюдать выход</u> бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).</p> <p><u>Охлаждать и замораживать готовые</u> бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p><u>Хранить</u> свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p><u>Разогревать</u> охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом</p>	<p><u>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</u> бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><u>Методы сервировки и подачи,</u> температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><u>Правила</u> разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p><u>Правила</u> охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p><u>Требования к безопасности хранения готовых</u> бульонов, отваров, супов.</p> <p><u>Правила</u> маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток.</p>



		<u>требований к безопасности готовой продукции.</u> <u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</u>	
	<u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</u>	<u>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.</u> <u>Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.</u> <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u> <u>Владеть профессиональной терминологией.</u> <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</u> <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u>	<u>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.</u> <u>Правила общения с потребителями.</u> <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u> <u>Техника общения, ориентированная на потребителя</u>
<b><i>OK 01</i></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы</u>

	<p><u>информации</u> <u>Осуществление</u> <u>эффективного</u> <u>поиска. Выделение</u> <u>всех возможных</u> <u>источников нужных</u> <u>ресурсов, в том</u> <u>числе неочевидных.</u> <u>Разработка</u> <u>детального плана</u> <u>действий. Оценка</u> <u>рисков на каждом</u> <u>шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и</u> <u>минусы полученного</u> <u>результата, своего</u> <u>плана и его</u> <u>реализации,</u> <u>предлагает критерии</u> <u>оценки и</u> <u>рекомендации по</u> <u>улучшению плана.</u></p>	<p><u>Составить план</u> <u>действия,</u> <u>Определить</u> <u>необходимые</u> <u>ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными</u> <u>методами работы в</u> <u>профессиональной и</u> <u>смежных сферах;</u> <u>Реализовать</u> <u>составленный план;</u> <u>Оценивать результат и</u> <u>последствия своих</u> <u>действий</u> <u>(самостоятельно или с</u> <u>помощью наставника).</u></p>	<p><u>выполнения работ в</u> <u>профессиональной и</u> <u>смежных областях;</u> <u>Методы работы в</u> <u>профессиональной и</u> <u>смежных сферах.</u> <u>Структура плана для</u> <u>решения задач</u> <u>Порядок оценки</u> <u>результатов решения</u> <u>задач</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности.</u></p>
<p><b><u>ОК 04.</u></b> <u>Работать в</u> <u>коллективе и</u> <u>команде,</u> <u>эффективно</u> <u>взаимодействовать с</u> <u>коллегами,</u> <u>руководством,</u> <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Участие в деловом</u> <u>общении для</u> <u>эффективного</u> <u>решения деловых</u> <u>задач. Планирование</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности.</u></p>	<p><u>Организовывать</u> <u>работу коллектива и</u> <u>команды.</u> <u>Взаимодействовать с</u> <u>коллегами,</u> <u>руководством,</u> <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Психология</u> <u>коллектива.</u> <u>Психология</u> <u>личности. Основы</u> <u>проектной</u> <u>деятельности.</u></p>
<p><b><u>ОК 07</u></b> <u>Содействовать</u> <u>сохранению</u> <u>окружающей среды,</u> <u>ресурсосбережению,</u> <u>эффективно</u> <u>действовать в</u> <u>чрезвычайных</u> <u>ситуациях.</u></p>	<p><u>Соблюдение правил</u> <u>экологической</u> <u>безопасности при</u> <u>ведении</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности;</u> <u>Обеспечивать</u> <u>ресурсосбережение</u> <u>на</u> <u>рабочем месте</u></p>	<p><u>Соблюдать нормы</u> <u>экологической</u> <u>безопасности</u> <u>Определять</u> <u>направления</u> <u>ресурсосбережения в</u> <u>рамках</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности по</u> <u>профессии</u> <u>(специальности)</u></p>	<p><u>Правила</u> <u>экологической</u> <u>безопасности при</u> <u>ведении</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Основные ресурсы</u> <u>задействованные в</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Пути обеспечения</u> <u>ресурсосбережения.</u></p>
<p><b><u>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов</u></b> <b><u>разнообразного ассортимента</u></b></p>			
<p><b><u>ПК 2.1, 2.4</u></b></p>	<p><u>Подготовка</u> <u>основных продуктов</u> <u>и дополнительных</u> <u>ингредиентов.</u></p>	<p><u>Оценивать наличие,</u> <u>подбирать в</u> <u>соответствии с</u> <u>технологическими</u> <u>требованиями,</u></p>	<p><u>Правила выбора</u> <u>основных продуктов</u> <u>и дополнительных</u> <u>ингредиентов с</u> <u>учетом их</u></p>

		<p><u>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u></p> <p><u>Организовывать их хранение до момента использования.</u></p> <p><u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u></p> <p><u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.</u></p> <p><u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u></p> <p><u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.</u></p> <p><u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.</u></p>	<p><u>сочетаемости, взаимозаменяемости.</u></p> <p><u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p>
	<p><u>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента</u></p>	<p><u>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры,</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</u></p>

		<p><u>последовательности приготовления, особенностей заказа.</u></p> <p><u>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</u></p> <p><u>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</u></p> <p><u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</u></p> <p><u>Определять степень готовности соусов.</u></p> <p><u>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</u></p> <p><u>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</u></p> <p><u>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</u></p> <p><u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</u></p> <p><u>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными</u></p>	<p><u>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</u></p> <p><u>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</u></p>
--	--	--	---

		<p><u>продуктами.</u>  <u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	
	<p><u>Хранение, отпуск горячих соусов</u></p>	<p><u>Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</u>  <u>Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</u>  <u>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</u>  <u>Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</u>  <u>Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</u>  <u>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности,</u></p>	<p><u>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</u>  <u>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u>  <u>Методы сервировки и подачи горячих соусов.</u>  <u>Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u>  <u>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</u>  <u>Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</u>  <u>Требования к безопасности хранения готовых</u></p>

		<p><u>соблюдением режимов хранения.</u>  <u>Разогреть охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u>  <u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</u></p>	<p><u>горячих соусов.</u>  <u>Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</u></p>
	<p><u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость горячих соусов.</u>  <u>Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.</u>  <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть профессиональной терминологией.</u>  <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.</u>  <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на горячие соусы.</u>  <u>Правила торговли.</u>  <u>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</u>  <u>Правила общения с потребителями.</u>  <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u>  <u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u></p>
<p><b>OK 01</b>  <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u>  <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u>  <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u>  <u>Правильно выявлять и эффективно искать</u></p>	<p><u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</u></p>

	<p><u>Определение этапов решения задачи.</u>  <u>Определение потребности в информации</u>  <u>Осуществление эффективного поиска.</u> <u>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u>  <u>Разработка детального плана действий.</u> <u>Оценка рисков на каждом шагу.</u>  <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</u> <u>предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u></p>	<p><u>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u>  <u>Составить план действия.</u>  <u>Определить необходимые ресурсы;</u>  <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u>  <u>Реализовать составленный план;</u>  <u>Оценивать результат и последствия своих действий</u>  <u>(самостоятельно или с помощью наставника).</u></p>	<p><u>профессиональном и/или социальном контексте.</u>  <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u>  <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u>  <u>Структура плана для решения задач</u>  <u>Порядок оценки результатов решения задач</u>  <u>профессиональной деятельности.</u></p>
<p><b><i>ОК 04.</i></b>  <u>Работать в коллективе и команде,</u>  <u>эффективно взаимодействовать с коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</u> <u>Планирование профессиональной деятельности.</u></p>	<p><u>Организовывать работу коллектива и команды.</u>  <u>Взаимодействовать с коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Психология коллектива.</u>  <u>Психология личности.</u> <u>Основы проектной деятельности.</u></p>
<p><b><i>ОК 07</i></b>  <u>Содействовать сохранению окружающей среды,</u>  <u>ресурсосбережению,</u>  <u>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u></p>	<p><u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u>  <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</u></p>	<p><u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u>  <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</u>  <u>(специальности).</u></p>	<p><u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u>  <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u>  <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u></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 2.1, 2.5</i></b></p>	<p><u>Подготовка</u></p>	<p><u>Оценивать</u></p>	<p><u>Правила выбора</u></p>

	<p><u>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u></p>	<p><u>наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u></p> <p><u>Организовывать их хранение до момента использования.</u></p> <p><u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u></p> <p><u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.</u></p> <p><u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u></p> <p><u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых</u></p>	<p><u>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</u></p> <p><u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p>
--	--	--	--



		<u>и макаронных изделий.</u>	
	<p><u>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</u></p> <p><u>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</u></p> <p><u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика, кулинарное</u></p>

		<p>определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбирать соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>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><u>соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	<p>использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

	<p><u>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p>	<p><u>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</u></p> <p><u>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</u></p> <p><u>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и</u></p>	<p><u>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Правила</u></p>
--	---	---	--

		<p><u>замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</u></p> <p><u>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</u></p> <p><u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</u></p>	<p><u>охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</u></p>
	<p><u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u></p> <p><u>Владеть профессиональной терминологией.</u></p> <p><u>Консультировать потребителей,</u></p>	<p><u>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p><u>Правила общения с потребителями.</u></p> <p><u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u></p> <p><u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u></p>

		<u>оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</u> <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u>	
<b><u>OK 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в коллективе и команде,</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с</u>	<u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности. Основы</u>

<u>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>проектной деятельности.</u>
<b><i>ОК 07</i></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><i>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i></b>			
<i>ПК 2.1, 2.6</i>	<u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>	<u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u> <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u> <u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u> <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</u> <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</u>	<u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</u> <u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u> <u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u> <u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u>

		<p><u>сезонностью.</u></p> <p><u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p>	
	<p><u>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</u></p> <p><u>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</u></p> <p><u>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Доводить блюда из</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости</u></p>

		<p><u>яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</u></p> <p><u>Владеть</u> <u>техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Подбирать,</u> <u>соусы, элементы оформления.</u></p> <p><u>Соблюдать</u> <u>санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</u></p> <p><u>Осуществлять</u> <u>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</u></p> <p><u>Выбирать,</u> <u>подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</u></p> <p><u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	<p><u>сырья и продуктов.</u></p> <p><u>Ассортимент,</u> <u>характеристика,</u> <u>кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</u></p>
	<p><u>Хранение, отпуск горячих блюд из</u></p>	<p><u>Проверять</u> <u>качество готовых</u></p>	<p><u>Техника</u> <u>порционирования,</u></p>



	<p><u>яиц, творога, сыра, муки.</u></p>	<p><u>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. 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.</u></p> <p><u>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</u></p> <p><u>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</u></p> <p><u>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые</u></p>	<p><u>варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи. 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.</u></p> <p><u>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u></p> <p><u>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра,</u></p>
--	---	--	---

		<u>горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</u>	<u>муки правила заполнения этикеток.</u>
	<u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u>	<u>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</u> <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u> <u>Владеть профессиональной терминологией.</u> <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u>	<u>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</u> <u>Правила общения с потребителями.</u> <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u> <u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u>
<b><i>OK 01</i></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</u>

	<u>шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации.</u> <u>предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u>	<u>последствия своих действий</u> <u>(самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>деятельности.</u>
<b>ОК 04.</b> <u>Работать в коллективе и команде,</u> <u>эффективно взаимодействовать с коллегами,</u> <u>руководством,</u> <u>клиентами.</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с коллегами,</u> <u>руководством,</u> <u>клиентами.</u>	<u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности. Основы проектной деятельности.</u>
<b>ОК 07</b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды,</u> <u>ресурсосбережению,</u> <u>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u> <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b>Раздел модуля 6. <u>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</u></b>			
<i>ПК 2.1, 2.7</i>	<u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>	<u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</u> <u>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u> <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u> <u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы,</u>	<u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</u> <u>взаимозаменяемости.</u> <u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</u> <u>используемых для приготовления горячих блюд,</u> <u>кулинарных изделий, закусок из</u>

		<p><u>специи.</u>  <u>Взвешивать,</u>  <u>измерять продукты,</u>  <u>входящие в состав</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных изделий,</u>  <u>закусок из рыбы,</u>  <u>нерыбного водного</u>  <u>сырья в соответствии</u>  <u>с рецептурой.</u></p> <p><u>Осуществлять</u>  <u>взаимозаменяемость</u>  <u>продуктов в</u>  <u>соответствии с</u>  <u>нормами закладки,</u>  <u>особенностями заказа,</u>  <u>сезонностью.</u></p> <p><u>Использовать</u>  <u>региональные,</u>  <u>сезонные продукты</u>  <u>для приготовления</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных изделий,</u>  <u>закусок из рыбы,</u>  <u>нерыбного водного</u>  <u>сырья.</u></p> <p><u>Оформлять</u>  <u>заявки на продукты,</u>  <u>расходные материалы,</u>  <u>необходимые для</u>  <u>приготовления</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных изделий,</u>  <u>закусок из рыбы,</u>  <u>нерыбного водного</u>  <u>сырья.</u></p>	<p><u>рыбы, нерыбного</u>  <u>водного сырья.</u></p> <p><u>Ассортимент,</u>  <u>характеристика</u>  <u>региональных видов</u>  <u>сырья, продуктов.</u></p> <p><u>Нормы</u>  <u>взаимозаменяемости</u>  <u>сырья и продуктов.</u></p>
	<p><u>Приготовление</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных</u>  <u>изделий, закусок из</u>  <u>рыбы, нерыбного</u>  <u>водного сырья</u>  <u>разнообразного</u>  <u>ассортимента.</u></p>	<p><u>Выбирать,</u>  <u>применять,</u>  <u>комбинировать</u>  <u>методы</u>  <u>приготовления</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных изделий,</u>  <u>закусок из рыбы,</u>  <u>нерыбного водного</u>  <u>сырья с учетом типа</u>  <u>питания, вида и</u>  <u>кулинарных свойств</u>  <u>используемых</u>  <u>продуктов и</u></p>	<p><u>Ассортимент,</u>  <u>рецептуры, пищевая</u>  <u>ценность,</u>  <u>требования к</u>  <u>качеству, методы</u>  <u>приготовления</u>  <u>горячих блюд,</u>  <u>кулинарных</u>  <u>изделий, закусок из</u>  <u>рыбы, нерыбного</u>  <u>водного сырья</u>  <u>разнообразного</u>  <u>ассортимента, в том</u>  <u>числе региональных,</u></p>

		<p><u>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</u></p> <p><u>Рационально</u> использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять</p>	<p><u>вегетарианских, для диетического питания.</u></p> <p><u>Температурный режим и правила</u> приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>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>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

		<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при <u>взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</u></p> <p><u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u></p>	
	<p><u>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p>	<p><u>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</u></p> <p><u>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</u></p> <p><u>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с</u></p>	<p><u>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</u></p> <p><u>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</u></p>

		<p><u>учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</u></p> <p><u>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</u></p> <p><u>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</u></p> <p><u>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично</u></p>	<p><u>числе региональных;</u></p> <p><u>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</u></p>
--	--	---	--

		<p><u>упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</u></p>	
	<p><u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u></p> <p><u>Владеть профессиональной терминологией.</u></p> <p><u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</u></p> <p><u>Правила общения с потребителями.</u></p> <p><u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u></p> <p><u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u></p>
<p><b>ОК 01</b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u></p> <p><u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u></p> <p><u>Определение этапов решения задачи.</u></p> <p><u>Определение потребности в информации</u></p> <p><u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u></p> <p><u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u></p> <p><u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u></p> <p><u>Составить план действия,</u></p> <p><u>Определить необходимые ресурсы;</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u></p> <p><u>Методы работы в профессиональной и</u></p>



	<u>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.</u>	<u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b>OK 04.</b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</u>
<b>OK 07</b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b>Раздел модуля 7. <u>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</u></b>			
<b>ПК 2.1, 2.8</b>	<u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>	<u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</u>	<u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных</u>

		<p><u>ингредиентов.</u>  <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u>  <u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u>  <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</u>  <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u>  <u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p>	<p><u>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u>  <u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p>
	<p><u>Приготовление горячих блюд,</u></p>	<p><u>Выбирать, применять,</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая</u></p>

	<p><u>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</u></p>	<p><u>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, особенностей заказа.</u></p> <p><u>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</u></p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть</p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p>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>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное</p>
--	---	---	--

		<p>техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>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>Выбирать, подготавливать и <u>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</u></p> <p><u>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</u></p>	<p>использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

	<p><u>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p>	<p><u>инструменты, посуду.</u></p> <p><u>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</u></p> <p><u>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</u></p> <p><u>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,</u></p>	<p><u>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p><u>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u></p> <p><u>Правила</u></p>
--	--	--	--

		<p><u>закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>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.</u></p>	<p><u>разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p><u>Требования к хранению готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u></p> <p><u>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</u></p>
	<p><u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</u></p>

		<p><u>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть профессиональной терминологией.</u>  <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u></p>	<p><u>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</u>  <u>Правила общения с потребителями.</u>  <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u>  <u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u></p>
<p><b><i>ОК 01</i></b>  <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u>  <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u>  <u>Определение этапов решения задачи.</u>  <u>Определение потребности в информации</u>  <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u>  <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u>  <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u>  <u>Составить план действия,</u>  <u>Определить необходимые ресурсы;</u>  <u>Владеть актуальными методами работы в</u></p>	<p><u>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.</u>  <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u>  <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u>  <u>Структура плана для</u></p>

	<p><u>числе неочевидных.</u>  <u>Разработка</u>  <u>детального плана</u>  <u>действий. Оценка</u>  <u>рисков на каждом</u>  <u>шагу.</u>  <u>Оценивает плюсы и</u>  <u>минусы полученного</u>  <u>результата, своего</u>  <u>плана и его</u>  <u>реализации,</u>  <u>предлагает критерии</u>  <u>оценки и</u>  <u>рекомендации по</u>  <u>улучшению плана.</u></p>	<p><u>профессиональной и</u>  <u>смежных сферах;</u>  <u>Реализовать</u>  <u>составленный план;</u>  <u>Оценивать результат и</u>  <u>последствия своих</u>  <u>действий</u>  <u>(самостоятельно или с</u>  <u>помощью наставника).</u></p>	<p><u>решения задач</u>  <u>Порядок оценки</u>  <u>результатов решения</u>  <u>задач</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности.</u></p>
<p><b><u>OK 04.</u></b>  <u>Работать в</u>  <u>коллективе и</u>  <u>команде,</u>  <u>эффективно</u>  <u>взаимодействовать с</u>  <u>коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Участие в деловом</u>  <u>общении для</u>  <u>эффективного</u>  <u>решения деловых</u>  <u>задач. Планирование</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности.</u></p>	<p><u>Организовывать</u>  <u>работу коллектива и</u>  <u>команды.</u>  <u>Взаимодействовать с</u>  <u>коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Психология</u>  <u>коллектива.</u>  <u>Психология</u>  <u>личности. Основы</u>  <u>проектной</u>  <u>деятельности.</u></p>
<p><b><u>OK 07</u></b>  <u>Содействовать</u>  <u>сохранению</u>  <u>окружающей среды,</u>  <u>ресурсосбережению,</u>  <u>эффективно</u>  <u>действовать в</u>  <u>чрезвычайных</u>  <u>ситуациях.</u></p>	<p><u>Соблюдение правил</u>  <u>экологической</u>  <u>безопасности при</u>  <u>ведении</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности;</u>  <u>Обеспечивать</u>  <u>ресурсосбережение</u>  <u>на рабочем месте.</u></p>	<p><u>Соблюдать нормы</u>  <u>экологической</u>  <u>безопасности</u>  <u>Определять</u>  <u>направления</u>  <u>ресурсосбережения в</u>  <u>рамках</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности по</u>  <u>профессии</u>  <u>(специальности).</u></p>	<p><u>Правила</u>  <u>экологической</u>  <u>безопасности при</u>  <u>ведении</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности</u>  <u>Основные ресурсы</u>  <u>задействованные в</u>  <u>профессиональной</u>  <u>деятельности</u>  <u>Пути обеспечения</u>  <u>ресурсосбережения.</u></p>



### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 961 час

Из них на освоение МДК 02.01 – 46 часов (42 часа), в том числе ЛПЗ -24 часа  
*самостоятельная работа - 4 часа*

Из них на освоение МДК02.02 – 219 часов (208 часов), в том числе ЛПЗ -96 часов  
*самостоятельная работа- 4 часа*

на практики учебную – 288 часов и производственную – 396 часов

Квалификационный экзамен – 12 часов

.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профес- сиональ- ных общих компете нций	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	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>МДК 02.01</b>	46	42	24		4			
ПК 2.1.-2.8 ОК	<u>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>	46	42	24		4		-	-
	<b>МДК 02.02</b>	212	190	96		4			
ПК 2.1., 2.2, 2.3	<u>Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</u>	37	34	18	-	1	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4	<u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</u>	9	8	2		1		-	-

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых	45	40	24		1		
	и макаронных изделий разнообразного ассортимента							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	27	24	8		1	=	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	47	42	22		-	=	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, рыбных консервов	47	42	22		-	=	-
ПК 2.12.8	Учебная и производственная практика	684					288	396
ПК 2.12.8	Квалификационный экзамен	12	12					
	<b>Всего:</b>	<b>961</b>	<b>250</b>	24/96		<b>8</b>	<b>288</b>	<b>396</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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> <b><u>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>		46
<b><u>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</u></b>		42
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b><u>Содержание</u></b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b><u>Содержание</u></b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2

	<u>подготовки к реализации.</u>		
	<b><u>Тематика практических занятий и лабораторных работ</u></b>		
	<b><u>Практическая работа №1</u></b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		4
	<b><u>Практическая работа №2</u></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. <b><u>Практическая работа №3</u></b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		8
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень усвоения</u></b>	
	1. <u>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.</u> 2. <u>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.</u> 3. <u>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</u>	2	
	<b><u>Тематика практических занятий и лабораторных работ</u></b>		
	<b><u>Практическая работа №4</u></b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. <b><u>Практическая работа №5</u></b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		8
<b>Тема 1.4.</b>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению	<b><u>Уровень освоения</u></b>	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p><u>горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</u></p> <p><u>2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.</u></p> <p><u>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</u></p>	2	
	<p><b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b></p>		
	<p><u>Практическая работа №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</u></p>		4
	<p><u>Практическая работа №7Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</u></p>		4
	<p><u>Практическая работа №8Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.</u></p>		4
<p><b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</i></b></p> <p>1. <u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u></p> <p>2. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u></p> <p>3. <u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u></p> <p>4. <u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u></p> <p>5. <u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u></p> <p><u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u></p>			

7. <u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u>		
8. <u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u>		
<b>МДК 02.02</b>		<b>190</b>
<b>Раздел модуля 1.</b>		<b>34</b>
<b><u>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</u></b>		
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b><u>Содержание</u></b>	<b>Уровень освоения</b>
	<u>1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</u>	<b>2</b>
	<u>2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</u>	<b>2</b>
	<u>3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</u>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b><u>Содержание</u></b>	<b>Уровень освоения</b>
	<u>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</u>	<b>2</b>
	<u>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам</u>	<b>2</b>
	<u>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки</u>	<b>2</b>

	<u>продуктов, приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</u>		
	<u>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями</u>	2	
	<u>5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</u>	2	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		
	<b><u>Практическая работа №1</u></b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		4
<b><i>Тема 1.3.</i></b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	2
	<u>1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u> <u>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос.</u>	2	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		
	<b><u>Практическая работа №2</u></b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.		4
<b><i>Тема 1.4.</i></b> Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	2
	<u>1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	<u>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования,</u>	2	



ассортимента	<u>варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос</u>		
<b>Тема 1.5</b> Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	2
	<u>1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	<u>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</u>		
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b> <b><u>Практическая работа №3 Приготовление, оформление и отпуск региональных супов</u></b>		6
<b>Тема 1.6</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	2
	<u>1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	<u>2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</u>	2	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b> <b><u>Практическая работа №4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов</u></b>		4
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i></b> <u>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u>			

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</u></b>			<b>8</b>
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b><u>Содержание</u></b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2 2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b><u>Содержание</u></b> 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2 2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации	<b><u>Содержание</u></b> 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2,3	

соусов на муке	<u>производных.</u>		
	<u>2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.</u>	2,3	
	<u>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</u>	2,3	
	<u>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</u>	2,3	
	<u>5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</u>	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b><u>Практическая работа №5 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</u></b>		<b>2</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень освоения</u></b>	
	<u>1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках</u>	2,3	
	<u>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов</u>	2	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b><u>Содержание</u></b>	<b><u>Уровень освоения</u></b>	
	<u>1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов</u>	2	
	<u>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</u>	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3</b>			
1. <u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u>			
2. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u>			
3. <u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций</u>			

<p>преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. <u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u></p> <p>5. <u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u></p> <p>6. <u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u></p> <p>7. <u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u></p> <p>8. <u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u></p>		
<p><b><u>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</u></b></p>		<b>40</b>
<p><b>Тема 3.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b><u>Содержание</u></b></p>	<b><u>Уровень освоения</u></b>
	<p>1. <u>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</u></p>	<b>2</b>
	<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p>	<b>2,3</b>
	<p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p>	<b>2,3</b>
	<p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>	<b>2,3</b>
<p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых,</p>	<b>2,3</b>	

	правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуски на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>		
	<b>Практическая работа №6</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		<b>6</b>
	<b>Практическая работа №7</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		<b>6</b>
	<b>Практическая работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		<b>6</b>
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	<b>2</b>	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>2</b>	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	<b>2,3</b>	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		

	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		
	<b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>		
	<b>Практическая работа №9</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		<b>6</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Приготовление, подготовка к реализации	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	<b>2</b>	
блюд из яиц, творога,	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и	<b>2,3</b>	

сыра	ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.			
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2,3		
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2,3		
	<b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>			
	<b>Практическая работа №10</b> Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов			2
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	2,3		

	нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическая работа №11</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		<b>6</b>
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
	<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</b>		<b>42</b>



<i>водного сырья разнообразного ассортимента</i>			
<b>Тема 5.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2,3	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2,3	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2,3	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Практическая работа №12.</b> Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)			<b>4</b>
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2,3	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2,3	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2,3	

	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа №13</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		<b>6</b>
	<b>Практическая работа №14</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		<b>6</b>
	<b>Практическая работа №15</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		<b>6</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			<b>42</b>
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок,		

кролика	маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа №16</b> Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)		<b>4</b>
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>2,3</b>	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	<b>2,3</b>	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	<b>2,3</b>	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Практическая работа №17.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса,		<b>6</b>	

	мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	
	<b>Практическая работа №18</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	<b>6</b>
<b>Тема 6.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	
	<b>Лабораторно – практическая работа №19</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 7</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	
<p><b><i>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных</li> </ol>	<p><b>288</b></p>

<p>изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ :</i></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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования</p>	396

<p>комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>961</b></p>

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места;

**-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:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок ;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки;

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;

Технические средства обучения: компьютер; мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов: электронные учебники; электронные видеоматериалы.

#### **Оборудование рабочих мест предприятия, на котором студенты будут проходить практику:**

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):*

*Основные источники (печатные):*



1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 400 с.
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т. А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. [8] с. цв. вкл.
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2013, 573 стр.
5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016, 573 стр.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – изд. 12-е, испр. И доп. – Ростов-на Дон: Феникс, 2012. – 373, Ил. – СПО.
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 288 с., [16] с. цв. ил.

*Справочная литература, ГОСТы:*

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
14. 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].
15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2017- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2018- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.
21. 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.
22. 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.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП.

#### ***Отечественные журналы***

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Пищевая промышленность»;
4. «Кондитерское производство»

#### ***Интернет-ресурсы***

10. <http://www.millionmenu.ru>
11. <http://cooking.niv.ru/>
12. <http://kylinariya.dljavseh.ru/>
13. <http://www.povarenok.ru/>
14. <http://supercook.ru/>
15. <http://povary.ru/c>
16. <http://spravpit.liferus.ru/>
17. <http://www.gotovim.ru/>
18. <http://www.rus-culinar.ru/>

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

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной 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, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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 ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП 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 и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная 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 43.01.09 Повар, кондитер. 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 междисциплинарных курсов 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 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 (берется из ФГОС)***

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)**

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p><b>Раздел модуля 1.</b>                      Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1.-2.8.</p>	<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. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.                      Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.                      Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</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><b>Итоговый контроль</b>                      Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</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>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
--	--	--	--

	<p><b>Умения:</b>  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов 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 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.  Соблюдать</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,  - 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><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</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  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--



	<p>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 горячих 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>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать</p>		
--	--	--	--

	<p>рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><b>Действия:</b>  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
<p><i>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного</i></p>			

<p>ПК 2.1, 2.2,2.3</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 бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</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 бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</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 профессионально й терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
------------------------	---	---	--

	<p>приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.</p> <p>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>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p>		
--	--	--	--

	<p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток.</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</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 практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>	<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 Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</i></p>

	<p>приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</p> <p>Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>последовательно стей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	--

	<p>техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать</p>		
--	---	--	--

	<p>температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании)</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос</p>		
--	--	--	--



	<p>и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.</p> <p>Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.4</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>

	<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</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 горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ,</p>	<p><i>-оценки результатов внеаудиторной</i></p> <p><i>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p> <p><i>Итоговый контроль</i></p>	<p><i>правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	--	--

	<p>специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>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>Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие соусы.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с</p>		
--	--	--	--

	<p>потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>		
	<p>Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов. Выбирать,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - 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> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций,</i></p>

	<p>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>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p> <p>Определять степень готовности соусов.</p> <p>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и</p>		<p><i>регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	---	--	---

	<p>использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные,</p>		
--	--	--	--

	<p>охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих соусов.</p> <p>Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих соусов разнообразного</p>		

	<p>ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<p><b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.5</p>	<p><b>Знания:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. 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. Температурный</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>



	<p>режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>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>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>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>Методы сервировки и подачи</p>		
--	---	--	--

	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения,</p>		
--	---	--	--

	ориентированная на потребителя.		
	<p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</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 зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</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. -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 -Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное</i></p>

	<p>овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>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>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть</p>		<p><i>выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	---	--	--

	<p>техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбирать соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>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>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых</p>		
--	--	--	--

	<p>и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>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>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные,</p>		
--	---	--	--

	<p>замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b> Подготовка</p>		

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<p><b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.6</p>	<p>Знания:</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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</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 профессионально й терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>



	<p>числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>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>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p>		<p><i>ответов</i></p>
--	---	--	-----------------------

	<p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</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></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>

	<p>ингредиентов.          Организовывать их хранение до момента использования.          Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.          Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.          Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.          Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.          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>- <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i>  <i>Промежуточная аттестация:</i>          - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i>          - <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          - <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p>-<i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>          -<i>Точность оценки</i>          -<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>          -<i>Точность оценки -</i>          -<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>          -<i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	---

	<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи,</p>		
--	---	--	--

	<p>пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. 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>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по</p>		
--	---	--	--

	<p>безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск горячих блюд из яиц,</p>		

	<p>творога, сыра, муки</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p><b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.7</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. 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>Температурный режим и правила приготовления горячих</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></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>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>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>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>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>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий,</p>		
--	---	--	--



	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на</p>		
--	---	--	--

	иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя		
	<p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,  - 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><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</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>-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</p>

	<p>необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>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>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной</p>		<p><i>объеме</i></p>
--	--	--	----------------------

	<p>консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять</p>		
--	---	--	--

	<p>качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>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>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,</p>		
--	--	--	--

	<p>кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
--	--	--	--

	<p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.          Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.          Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<p><b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 2.1, 2.8</p>	<p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости</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.)</p> <p><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.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>сырья и продуктов. 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>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>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>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд,</p>	<p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	--	---------------------------------	--



	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>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</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>		
--	--	--	--

	<p>птицы, дичи, кролика.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p> <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</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></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</i></p>

	<p>пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>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</p>	<p>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>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>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>
--	--	---	---

	<p>продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе</p>		
--	---	--	--

	<p>приготовления пищи.  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>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>Выбирать в  соответствии со  способом  приготовления,  безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты, посуду.</p> <p>Проверять  качество готовых  горячих блюд,  кулинарных изделий,  закусок из мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика перед  отпуском, упаковкой на  вынос.</p> <p>Поддерживать  температуру подачи  горячих блюд,</p>		
--	---	--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>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>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>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>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по</p>		
--	--	--	--

	<p>безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>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>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>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд,</p>		
--	--	--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		

**2. Возможности использования данной программы для других ПООП.**

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*



## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента*

**2023 г.**

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Ковалева И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.5. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

**43.01.11**

Повар, кондитер

### 1.6. 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 соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля*

*Спецификация ПК/разделов профессионального модуля*

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b><u>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>			
ПК 3.1-3.6	<u>Подготовка уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u>	<u>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. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</u>	<u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</u>

		<p><u>регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</u>  <u>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</u>  <u>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</u>  <u>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</u>  <u>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</u></p>	<p><u>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u>  <u>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u>  <u>Требования к личной гигиене персонала.</u>  <u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u>  <u>Правила утилизации отходов.</u>  <u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u>  <u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования)</u></p>
	<p><u>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственных инструментов, весоизмерительных приборов</u></p>	<p><u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</u></p>	
	<p><u>Подготовка рабочего места для порционирования</u></p>	<p><u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования</u></p>	

	<u>(комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u>	<u>(комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u>	<u>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u>
<b><i>ОК 01</i></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>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</u>	<u>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. Составлять 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)</u>	<u>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</u>

	<u>действий.</u> <u>Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</u>		
<u><b>OK 04</b></u> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</u> <u>Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды</u> <u>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива</u> <u>Психология личности</u> <u>Основы проектной деятельности</u>
<u><b>OK 07</b></u> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u> <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u> <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u> <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u> <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u></b>			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка	Оценивать наличие, подбирать в	Правила выбора

	<p><u>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u></p>	<p><u>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 нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>	<p><u>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.</u></p>
<p><i>ПК 3.1, 3.6</i></p>	<p><u>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p>	<p><u>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). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной</u></p>



		<p><u>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></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 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 специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, <u>приготовления, безопасно</u></p>	<p><u>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Нормы Взаимозаменяемости</u> сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	--

		<u>использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</u>	
<i>ПК 3.1, 3.2</i>	<u>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</u>	<u>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</u>	<u>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</u>
<i>ПК 3.1, 3.2</i>	<u>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u>	<u>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 безопасности, соблюдения режимов хранения.</u>	<u>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. 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. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</u>

		<u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</u>	<u>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> <u>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</u>
<i>ПК 3.1, 3.2</i>	<u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</u>	<u>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u> <u>Владеть профессиональной терминологией.</u> <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u>	<u>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> <u>Правила общения с потребителями.</u> <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u> <u>Техника общения, ориентированная на потребителя.</u>
<b><i>ОК 01</i></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска.</u> <u>Выделение</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</u> <u>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>

	<p><u>всех</u> <u>возможных</u> <u>источников</u> <u>нужных</u> <u>ресурсов, в том</u> <u>числе</u> <u>неочевидных.</u> <u>Разработка</u> <u>детального</u> <u>плана</u> <u>действий.</u> <u>Оценка рисков</u> <u>на каждом</u> <u>шагу.</u> <u>Оценивает</u> <u>плюсы и</u> <u>минусы</u> <u>полученного</u> <u>результата,</u> <u>своего плана и</u> <u>его</u> <u>реализации,</u> <u>предлагает</u> <u>критерии</u> <u>оценки и</u> <u>рекомендации</u> <u>по улучшению</u> <u>плана.</u></p>		
<p><b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в</u> <u>коллектив</u> <u>е и</u> <u>команде,</u> <u>эффективн</u> <u>о</u> <u>взаимодей</u> <u>ствовать с</u> <u>коллегами,</u> <u>руководст</u> <u>вом,</u> <u>клиентами</u> <u>.</u></p>	<p><u>Участие в</u> <u>деловом</u> <u>общении для</u> <u>эффективного</u> <u>решения</u> <u>деловых задач.</u> <u>Планирование</u> <u>профессиональ</u> <u>ной</u> <u>деятельности.</u></p>	<p><u>Организовывать работу</u> <u>коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с коллегами,</u> <u>руководством, клиентами.</u></p>	<p><u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности.</u> <u>Основы проектной</u> <u>деятельности.</u></p>
<p><b><u>OK 07</u></b> <u>Содейство</u> <u>вать</u> <u>сохранени</u> <u>ю</u> <u>окружающ</u> <u>ей среды,</u> <u>ресурсосбе</u></p>	<p><u>Соблюдение</u> <u>правил</u> <u>экологической</u> <u>безопасности</u> <u>при ведении</u> <u>профессиональ</u> <u>ной</u> <u>деятельности;</u></p>	<p><u>Соблюдать нормы</u> <u>экологической</u> <u>безопасности</u> <u>Определять</u> <u>направления</u> <u>ресурсосбережения в рамках</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности по</u></p>	<p><u>Правила</u> <u>экологической</u> <u>безопасности при</u> <u>ведении</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Основные ресурсы</u> <u>задействованные в</u></p>

<u>режению,</u> <u>эффективн</u> <u>о</u> <u>действоват</u> <u>ь в</u> <u>чрезвычай</u> <u>ных</u> <u>ситуациях.</u>	<u>Обеспечивать</u> <u>ресурсосбереж</u> <u>ение на</u> <u>рабочем месте</u>	<u>профессии (специальности)</u>	<u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Пути обеспечения</u> <u>ресурсосбережения.</u>
---	---	----------------------------------	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 491 час

Из них на освоение МДК 03.01 максимальное количество - 46 часов (42 часа ) в том числе ЛПЗ - 24 часа;

Из них на освоение МДК 03.02 максимальное кол-во –187часов (176 часов) в том числе ЛПЗ - 72 часа;

на практики учебную 108 часов и производственную 144 часа  
*самостоятельная работа МДК 03.01 – 4 часа, МДК 03.02 -4 часа.*

*Квалификационный экзамен -12 часов*

.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих 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	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>МДК 03.01</b>	<b>46</b>	<b>42</b>	<b>24</b>		<b>4</b>			
ПК 3.1.-3.6 ОК	<u>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>	46	42	24		4		-	-
	<b>МДК 03.02</b>	<b>187</b>	<b>176</b>	<b>72</b>		<b>4</b>			
ПК 3.1., 3.2	<u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента</u>	162	144	72		4		-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	252						108	144
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>12</b>	<b>12</b>						

	<i><b>Всего:</b></i>	<i><b>491</b></i>	<i><b>318/12</b></i>	96	*	8		<i><b>108</b></i>	<i><b>144</b></i>
--	----------------------	-------------------	----------------------	----	---	---	--	-------------------	-------------------



## 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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов								
1	2	3								
<b>Раздел модуля 1.</b> <b><u>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>										
<b><u>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</u></b>		42								
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="499 619 1489 654"><b>Содержание</b></th> <th data-bbox="1500 619 1809 654"><b>Уровень освоения</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="499 659 1489 729">1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</td> <td data-bbox="1500 659 1809 729">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="499 734 1489 804">2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</td> <td data-bbox="1500 734 1809 804">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="499 809 1489 954">3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> - технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</td> <td data-bbox="1500 809 1809 954">2</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> - технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>									
1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2									
2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2									
3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> - технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2									
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="499 959 1489 994"><b>Содержание</b></th> <th data-bbox="1500 959 1809 994"><b>Уровень освоения</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="499 999 1489 1181">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.</td> <td data-bbox="1500 999 1809 1181">2,3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="499 1185 1489 1361">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.</td> <td data-bbox="1500 1185 1809 1361">2,3</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	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.	2,3	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.	2,3			
<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>									
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.	2,3									
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.	2,3									

	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации	2,3	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическая работа № 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		8
	<b>Практическая работа № 2</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		8
	<b>Практическая работа № 3</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		8
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел модуля 1. 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>144</b>

<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	
	<u>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</u>	2,3	
	<u>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, растительные масла, специи и т.д.)</u>	2,3	
	<u>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.</u>	2,3	
	<u>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</u>	2,3	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	<u>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</u>	2	
	<u>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в 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. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</u>	2	
	<u>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</u>	2	
	<u>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</u>	2	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<u>Практическая работа № 1</u> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		12
	<u>Практическая работа № 2.</u> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей ( <i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i> ). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		12
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2,3	
	2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2,3	
	4. 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 Cook&Serve.	2,3	
	5. 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.	2,3	
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2,3	
7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2,3		

	<u>8. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</u>	2,3	
	<u>9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</u>	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа № 3</b> <u>Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов - канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</u>		12
	<b>Практическая работа № 4</b> <u>Расчет количества сырья, выхода бутербродов</u>		4
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	<u>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</u>	2,3	
	<u>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</u>	2,3	
	<u>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</u>	2,3	
	<u>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</u>	2,3	
	<u>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</u> <u>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного 2.3 сырья, птицы для отпуска на вынос.</u>	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическая работа № 5.</b> <u>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</u>			6

	<p><b><u>Практическая работа № 6.</u></b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, . <b><u>Оценка качества (бракераж) готовой продукции</u></b></p>	12
	<p><b><u>Практическая работа № 7.</u></b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. <b><u>Оценка качества (бракераж) готовой продукции</u></b></p>	6
	<p><b><u>. Практическая работа № 8</u></b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</p>	4
	<p><b><u>Практическая работа № 9.</u></b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</p>	4
<p><b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u></li> <li>2. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u></li> <li>3. <u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u></li> <li>4. <u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u></li> <li>5. <u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u></li> <li>6. <u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u></li> <li>7. <u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u></li> <li>8. <u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u></li> </ol>		18
<p><b><i>Учебная практика по ПМ. 03 Виды работ:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</u></li> <li>2. <u>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</u></li> <li>3. <u>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</u></li> </ol>		108

<p>до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. <u>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p>6. <u>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</u></p>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</i></b></p> <p>1. <u>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.</u></p> <p>2. <u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</u></p> <p>3. <u>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 санитарногигиеническими требованиями</u></p> <p>4. <u>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</u></p> <p>5. <u>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</u></p> <p>6. <u>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</u></p> <p><u>1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</u></p>	<p>144</p>
<p><b><i>Всего</i></b></p>	<p>491</p>

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места;

**-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:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок ;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки;

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;

Технические средства обучения: компьютер; мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов: электронные учебники; электронные видеоматериалы.

**Оборудование рабочих мест предприятия, на котором студенты будут проходить практику:**

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):*



*Основные источники (печатные):*

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 400 с.
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т. А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. [8] с. цв. вкл.
4. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2013, 573 стр.
5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016, 573 стр.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – изд. 12-е, испр. И доп. – Ростов-на Дону: Феникс, 2012. – 373, Ил. – СПО.
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 288 с., [16] с. цв. ил.

*Дополнительная литература:*

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2010
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевой промышленности, уч.-к, ПО, -М, Академия, ФГОС, 2014.
3. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2012
4. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании, уч. пос., -М, Дашков, 2010.

*Справочная литература, ГОСТы:*

25. 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].
26. 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].
27. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2019- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
28. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2020- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
29. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
30. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
31. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
32. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11

с.

33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. 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.

#### ***Отечественные журналы***

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Пищевая промышленность»;
4. «Кондитерское производство»

#### ***Интернет-ресурсы***

19. <http://www.millionmenu.ru>
20. <http://cooking.niv.ru/>
21. <http://kylinariya.dljavseh.ru/>
22. <http://www.povarenok.ru/>
23. <http://supercook.ru/>
24. <http://povary.ru/c>
25. <http://spravpit.liferus.ru/>
26. <http://www.gotovim.ru/>
27. <http://www.rus-culinar.ru/>

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

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной 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, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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 ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная 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 43.01.09 Повар, кондитер. 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.03. 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.

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.

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 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 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 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	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p><b>Раздел модуля 1.</b>  <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 3.1.-3.6.</p>	<p><b>Знания:</b>  <u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u>  <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u>  <u>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</u></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.)</p> <p><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.</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><u>управления</u> <u>опасными</u> <u>факторами</u> <u>(система НАССР)</u> <u>и нормативно-</u> <u>техническая</u> <u>документация,</u> <u>используемая при</u> <u>приготовлении</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок.</u> <u>Возможные</u> <u>последствия</u> <u>нарушения</u> <u>санитарии и</u> <u>гигиены.</u> <u>Требования к</u> <u>личной гигиене</u> <u>персонала.</u> <u>Правила</u> <u>безопасного</u> <u>хранения</u> <u>чистящих,</u> <u>моющих и</u> <u>дезинфицирующих</u> <u>средств,</u> <u>предназначенных</u> <u>для последующего</u> <u>использования.</u> <u>Правила</u> <u>утилизации</u> <u>отходов.</u> <u>Виды, назначение</u> <u>упаковочных</u> <u>материалов,</u> <u>способы хранения</u> <u>пищевых</u> <u>продуктов.</u> <u>Виды, назначение</u> <u>оборудования,</u> <u>инвентаря посуды,</u> <u>используемых для</u> <u>порционирования</u> <u>(комплектования)</u> <u>готовых холодных</u> <u>блюд, кулинарных</u> <u>изделий, закусок.</u> <u>Способы и правила</u> <u>порционирования</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u></p>		
	<p><b>Умения:</b>  <u>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 средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительными оборудованием.</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (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 зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</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. -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</i></p>



	<p><u>Мыть</u> <u>вручную</u> и в <u>посудомоечной</u> <u>машине</u>, <u>чистить</u> и <u>раскладывать на хранение</u> <u>кухонную посуду</u> и <u>производственный инвентарь</u> в <u>соответствии со стандартами чистоты</u>.  <u>Соблюдать правила мытья</u> <u>кухонных ножей</u>, <u>острых</u>, <u>травмоопасных частей</u> <u>технологического оборудования</u>.  <u>Соблюдать условия хранения</u> <u>кухонной посуды</u>, <u>инвентаря</u>, <u>инструментов</u>  <u>Выбирать оборудование</u>, <u>производственный инвентарь</u>, <u>инструменты</u>, <u>посуду</u> в <u>соответствии с</u> <u>видом работ</u> в <u>зоне по приготовлению</u> <u>холодных блюд</u>, <u>кулинарных изделий</u>, <u>закусок</u>.  <u>Подготавливать к работе</u>, <u>проверять технологическое оборудование</u>, <u>производственный инвентарь</u>, <u>инструменты</u>, <u>весоизмерительны</u> <u>е приборы</u> в <u>соответствии с</u> <u>инструкциями</u> и <u>регламентами</u>, <u>стандартами чистоты</u>.</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - <u>экспертная оценка сформированности ПК и ОК</u> на <u>демонстрационном экзамене</u></p>	<p><u>действий и т.д.</u>  <u>Правильное выполнение заданий</u> в <u>полном объеме</u></p>
--	--	---	--

	<p><u>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран</u> <u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u></p>		
	<p><b><u>Действия:</u></b></p> <p><u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u></p> <p><u>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</u></p> <p><u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</u></p>		
<p><b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</u></b></p>			
<p><i>ПК 3.1, 3.2,3.6</i></p>	<p><b><u>Знания:</u></b> <u>Правила выбора</u></p>	<p><b><u>Текущий контроль при проведении:</u></b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность</i></p>

	<p><u>основных</u> <u>продуктов и</u> <u>дополнительных</u> <u>ингредиентов с</u> <u>учетом их</u> <u>сочетаемости,</u> <u>взаимозаменяемост</u> <u>и.</u> <u>Критерии оценки</u> <u>качества основных</u> <u>продуктов и</u> <u>дополнительных</u> <u>ингредиентов,</u> <u>используемых для</u> <u>приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок.</u> <u>Ассортимент,</u> <u>характеристика</u> <u>региональных</u> <u>видов сырья,</u> <u>продуктов.</u> <u>Нормы</u> <u>взаимозаменяемост</u> <u>и сырья и</u> <u>продуктов.</u> <u>Ассортимент,</u> <u>рецептуры,</u> <u>пищевая ценность,</u> <u>требования к</u> <u>качеству, методы</u> <u>приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок</u> <u>разнообразного</u> <u>ассортимента, в</u> <u>том числе</u> <u>региональных,</u> <u>вегетарианских,</u> <u>для диетического</u> <u>питания.</u> <u>Температурный</u> <u>режим и правила</u> <u>приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок.</u> <u>Виды, назначение</u></p>	<p>-<u>письменного/устного</u> <u>опроса;</u> <u>-тестирования;</u> <u>-оценки результатов</u> <u>внеаудиторной</u> <u>(самостоятельной)</u> <u>работы (докладов,</u> <u>рефератов,</u> <u>теоретической части</u> <u>проектов, учебных</u> <u>исследований и т.д.)</u></p> <p><b>Промежуточная</b> <b>аттестация</b> <i>в форме</i> <i>дифференцированного</i> <i>зачета/ экзамена по</i> <i>МДК в виде:</i> <u>-письменных/устных</u> <u>ответов,</u> <u>-тестирования.</u></p>	<p><i>формулировок, не</i> <i>менее 70%</i> <i>правильных</i> <i>ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75%</i> <i>правильных</i> <i>ответов.</i> <i>Актуальность</i> <i>темы,</i> <i>адекватность</i> <i>результатов</i> <i>поставленным</i> <i>целям,</i> <i>полнота ответов,</i> <i>точность</i> <i>формулировок,</i> <i>адекватность</i> <i>применения</i> <i>профессиональной</i> <i>терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов,</i> <i>точность</i> <i>формулировок, не</i> <i>менее 70%</i> <i>правильных</i> <i>ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75%</i> <i>правильных</i> <i>ответов</i></p>
--	---	---	---

	<p><u>и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемост</u></p> <p><u>и сырья и продуктов.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</u></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</p>		
--	--	--	--

	<p>ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями.  Правила общения  с потребителями.  Базовый  словарный запас  на иностранном  языке.  Техника общения,  ориентированная  на потребителя  Требования  охраны труда,  пожарной  безопасности и  производственной  санитарии в  организации  питания.  Виды, назначение,  правила  безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительны  х приборов,  посуды и правила  ухода за ними.  Организация работ  по приготовлению  холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок.  Последовательност  ь выполнения  технологических  операций,  <u>современные</u>  <u>методы</u>  <u>приготовления</u>  <u>холодных блюд,</u>  <u>кулинарных</u>  <u>изделий, закусок.</u>  <u>Регламенты,</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>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. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u></p> <p><u>Требования к личной гигиене персонала.</u></p> <p><u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u></p> <p><u>Правила утилизации отходов.</u></p> <p><u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>изделий, закусок.</u>  <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>		
	<p><b>Умения:</b>  <u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>  <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u>  <u>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</u>  <u>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</u>  <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</u>  <u>Осуществлять</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,   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>  - экспертная оценка сформированности ПК</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  -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 -</p>



	<p><u>взаимозаменяемост</u> <u>ь продуктов в</u> <u>соответствии с</u> <u>нормами закладки,</u> <u>особенностями</u> <u>заказа,</u> <u>сезонностью.</u> <u>Использовать</u> <u>региональные,</u> <u>сезонные продукты</u> <u>для приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок.</u> <u>Оформлять заявки</u> <u>на продукты,</u> <u>расходные</u> <u>материалы,</u> <u>необходимые для</u> <u>приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок</u> <u>Выбирать,</u> <u>применять,</u> <u>комбинировать</u> <u>методы</u> <u>приготовления</u> <u>холодных блюд,</u> <u>кулинарных</u> <u>изделий, закусок с</u> <u>учетом типа</u> <u>питания, вида и</u> <u>кулинарных</u> <u>свойств</u> <u>используемых</u> <u>продуктов и</u> <u>полуфабрикатов,</u> <u>требований</u> <u>рецептуры,</u> <u>последовательност</u> <u>и</u> <u>приготовления,</u> <u>особенностей</u> <u>заказа (задания).</u> <u>Рационально</u> <u>использовать</u> <u>продукты,</u> <u>полуфабрикаты.</u> <u>Соблюдать</u></p>	<p><i>и ОК на</i> <i>демонстрационном</i> <i>экзамене</i></p>	<p><i>Соответствие</i> <i>требованиям</i> <i>инструкций,</i> <i>регламентов -</i> <i>Рациональность</i> <i>действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное</i> <i>выполнение</i> <i>заданий в полном</i> <i>объеме</i></p>
--	--	---	---

	<p><u>температурный и временной режим процессов приготовления.</u> <u>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> <u>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u> Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности и компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничности композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая</p>		
--	--	--	--

	<p>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 специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, <u>приготовления, безопасно использовать технологическое</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</u></p> <p><u>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</u></p> <p><u>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</u></p> <p><u>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</u></p> <p><u>Поддерживать температуру</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</u>  <u>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</u>  <u>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</u>  <u>Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</u>  <u>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</u>  <u>Рассчитывать стоимость</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть профессиональной терминологией.</u>  <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u>  <u>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</u></p>		
	<p><b><i>Действия:</i></b>  <u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>  <u>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u>  <u>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</u>  <u>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</u></p>		

	<u>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</u> <u>с</u> <u>прилавка/раздачи.</u>		
--	---	--	--

3. ***Возможности использования данной программы для других ПООП.***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента**

*2023 г.*



*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчики:*

*Ковалева И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»*

Рассмотрено:  
на заседании МК  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:  
зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.7. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.12

Повар, кондитер

### 1.8. 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

*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

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля*

#### *Спецификация ПК/разделов профессионального модуля*

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b><u>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u></b>			
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u>	<u>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</u>	<u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</u>

		<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Применять регламенты, стандарты и нормативную 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 кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.          Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними.          Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.          Последовательность технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.          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.          Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.          Требования к личной гигиене персонала.          Правила безопасного хранения чистящих, моющих и <u>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u></p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его</p>	<p><u>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u></p>

	<p>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><u>Правила утилизации отходов.</u> <u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u> <u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u></p>
	<p><u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u></p>	<p><u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u></p>	
<p><b>ОК 01</b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u></p>	<p><u>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение</u></p>	<p><u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для</u></p>	<p><u>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</u></p>

	<p><u>потребности в информации.</u>  <u>Осуществление эффективного поиска.</u> Выделение <u>всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u>  <u>Разработка детального плана действий.</u>  <u>Оценка рисков на каждом шагу.</u>  <u>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации.</u>  <u>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</u></p>	<p><u>решения задачи и/или проблемы.</u>  <u>Составлять план действия.</u>  <u>Определять необходимые ресурсы.</u> Владеть <u>актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</u>  <u>Реализовать составленный план.</u>  <u>Оценивать результат и последствия своих действий</u>  <u>(самостоятельно или с помощью наставника)</u></p>	<p><u>контексте.</u>  <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</u>  <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u>  <u>Структура плана для решения задач</u>  <u>Порядок оценки результатов решения задач</u>  <u>профессиональной деятельности</u></p>
<p><b><u>OK 04</u></b>  <u>Работать в коллективе и команде,</u>  <u>эффективно взаимодействовать с коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</u>  <u>Планирование профессиональной деятельности.</u></p>	<p><u>Организовывать работу коллектива и команды</u>  <u>Взаимодействовать с коллегами,</u>  <u>руководством,</u>  <u>клиентами.</u></p>	<p><u>Психология коллектива</u>  <u>Психология личности</u>  <u>Основы проектной деятельности</u></p>
<p><b><u>OK 07</u></b>  <u>Содействовать сохранению окружающей среды,</u>  <u>ресурсосбережению,</u>  <u>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u></p>	<p><u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</u>  <u>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u></p>	<p><u>Соблюдать нормы экологической безопасности</u>  <u>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</u>  <u>(специальности)</u></p>	<p><u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</u>  <u>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</u>  <u>Пути обеспечения ресурсосбережения.</u></p>
<p><b><u>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</u></b></p>			
<p><b><u>ПК 4.2 - 4.3</u></b></p>	<p><u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u></p>	<p><u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</u></p>	<p><u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с</u></p>

		<p><u>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>  <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u>  <u>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</u>  <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</u>  <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u>  <u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p>	<p><u>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</u>  <u>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u>  <u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u>  <u>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</u>  <u>Правила составления заявки на склад.</u></p>
	<p><u>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов</u></p>	<p><u>Выбирать, применять, комбинировать методы</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к</u></p>

	<p><u>разнообразного ассортимента</u></p>	<p><u>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-</u></p>	<p><u>качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении олодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</u></p>
--	---	---	--



		<p>гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный <u>инструменты, посуду.</u></p>	
--	--	--	--

	<p><u>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</u></p>	<p><u>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u>  <u>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</u>  <u>Владеть профессиональной терминологией.</u>  <u>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</u>  <u>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</u>  <u>Правила общения с потребителями.</u>  <u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u>  <u>Техника общения, ориентированная на потребителя</u></p>
	<p><u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов</u></p>	<p><u>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</u></p>	<p><u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u>  <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u>  <u>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Последовательность</u></p>

		<p><u>документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным борудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</u></p>	<p><u>выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. 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. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</u></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 и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный</p>	<p>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>

		инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и <u>горячих сладких блюд, десертов.</u> <u>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд. Рационально <u>организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u>	
<b><u>ОК 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия.</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u>

	<u>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.</u>	<u>смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</u>
<b><u>OK 07</u></b> <u>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</u>	<u>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</u>
<b><u>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</u></b>			
<b><u>ПК.4.4 - 4.5</u></b>	<u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u>	<u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать,</u>	<u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления</u>

		<p><u>подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</u>  <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.</u>  <u>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</u>  <u>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.</u>  <u>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков.</u></p>	<p><u>холодных и горячих напитков.</u>  <u>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</u>  <u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u>  <u>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</u>  <u>Правила составления заявки на склад.</u></p>
	<p><u>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</u>  .</p>	<p><u>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</u></p>	<p><u>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</u>  <u>Температурный режим и правила приготовления</u></p>

		<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. <u>подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с</u></p>	<p>холодных и горячих напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
--	--	--	--

		<p><u>учетом их</u> <u>взаимозаменяемости,</u> <u>сочетаемости с</u> <u>основными</u> <u>продуктами,</u> <u>требованиями</u> <u>санитарных норм и</u> <u>правил.</u> <u>Выбирать в</u> <u>соответствии со</u> <u>способом</u> <u>приготовления,</u> <u>безопасно</u> <u>использовать</u> <u>технологическое</u> <u>оборудование,</u> <u>производственный</u> <u>инвентарь,</u> <u>инструменты,</u> <u>посуду.</u></p>	
	<p><u>Ведение расчетов с</u> <u>потребителями при</u> <u>отпуске продукции</u> <u>на вынос,</u> <u>взаимодействие с</u> <u>потребителями при</u> <u>отпуске продукции с</u> <u>прилавка/раздачи</u></p>	<p><u>Рассчитывать</u> <u>стоимость холодных</u> <u>и горячих напитков.</u> <u>Вести учет</u> <u>реализованных</u> <u>холодных и горячих</u> <u>напитков.</u> <u>Пользоваться</u> <u>контрольно-</u> <u>кассовыми</u> <u>машинами при</u> <u>оформлении</u> <u>платежей.</u> <u>Принимать оплату</u> <u>наличными</u> <u>деньгами; принимать</u> <u>и оформлять</u> <u>безналичные</u> <u>платежи.</u> <u>Составлять отчет по</u> <u>платежам.</u> <u>Поддерживать</u> <u>визуальный контакт с</u> <u>потребителем.</u> <u>Владеть</u> <u>профессиональной</u> <u>терминологией.</u> <u>Консультировать</u> <u>потребителей,</u> <u>оказывать им</u></p>	<p><u>Ассортимент и цены</u> <u>на холодные и</u> <u>горячие напитки на</u> <u>день принятия</u> <u>платежей.</u> <u>Правила торговли.</u> <u>Виды оплаты по</u> <u>платежам.</u> <u>Виды и</u> <u>характеристика</u> <u>контрольно-</u> <u>кассовых машин.</u> <u>Виды и правила</u> <u>осуществления</u> <u>кассовых операций.</u> <u>Правила и порядок</u> <u>расчета</u> <u>потребителей при</u> <u>оплате наличными</u> <u>деньгами, при</u> <u>безналичной форме</u> <u>оплаты.</u> <u>Правила поведения,</u> <u>степень</u> <u>ответственности за</u> <u>правильность</u> <u>расчетов с</u> <u>потребителями.</u> <u>Правила общения с</u> <u>потребителями.</u></p>



		<u>помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</u>	<u>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</u>
	<u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков</u>	<u>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 средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный</u>	<u>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 по приготовлению холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении</u>

		<u>инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</u> <u>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</u> <u>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</u>	<u>холодных и горячих напитков.</u> <u>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u> <u>Требования к личной гигиене.</u>
	<u>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</u>	<u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков.</u> <u>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u> <u>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</u>	<u>персонала.</u> <u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u> <u>Правила утилизации отходов.</u> <u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u> <u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.</u> <u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</u>
	<u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос</u>	<u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения</u>	<u>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков</u>

	<u>готовых холодных и напитков</u>	<u>готовых холодных и горячих напитков.</u> <u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u>	
<b><u>OK 01</u></b> <u>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</u>	<u>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</u> <u>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</u> <u>Определение этапов решения задачи.</u> <u>Определение потребности в информации</u> <u>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</u> <u>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</u> <u>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</u>	<u>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</u> <u>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</u> <u>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</u> <u>Составить план действия,</u> <u>Определить необходимые ресурсы;</u> <u>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</u> <u>Реализовать составленный план;</u> <u>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</u>	<u>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.</u> <u>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</u> <u>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</u> <u>Структура плана для решения задач</u> <u>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</u>
<b><u>OK 04.</u></b> <u>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</u>	<u>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</u>	<u>Организовывать работу коллектива и команды.</u> <u>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</u>	<u>Психология коллектива.</u> <u>Психология личности. Основы проектной деятельности.</u>

<u>руководством,</u> <u>клиентами.</u>			
<b><u>OK 07</u></b> <u>Содействовать</u> <u>сохранению</u> <u>окружающей среды,</u> <u>ресурсосбережению,</u> <u>эффективно</u> <u>действовать в</u> <u>чрезвычайных</u> <u>ситуациях.</u>	<u>Соблюдение правил</u> <u>экологической</u> <u>безопасности при</u> <u>ведении</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности;</u> <u>Обеспечивать</u> <u>ресурсосбережение</u> <u>на</u> <u>рабочем месте</u>	<u>Соблюдать нормы</u> <u>экологической</u> <u>безопасности</u> <u>Определять</u> <u>направления</u> <u>ресурсосбережения в</u> <u>рамках</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности по</u> <u>профессии</u> <u>(специальности)</u>	<u>Правила</u> <u>экологической</u> <u>безопасности при</u> <u>ведении</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Основные ресурсы</u> <u>задействованные в</u> <u>профессиональной</u> <u>деятельности</u> <u>Пути обеспечения</u> <u>ресурсосбережения.</u>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 405 часов

Из них на освоение МДК 04.01 максимальное количество - 46 часов ( 42 часа)

*самостоятельная работа-4 часа*

Из них на освоение МДК 04.02 максимальное количество - 137 часов (126 часов)

*самостоятельная работа- 4 часа*

на практики: учебную 108 часов и производственную 108 часов

.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих 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	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	<u>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</u>	46								
ПК 4.14.6 ОК	<u>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>	46	42	24		4		-	-	
	<u>МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного</u>	137	126							

ПК 4.2.4.3 ОК	<b><u>Раздел модуля 1.</u></b> <u>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</u>	88	78	40		2		-	-
ПК 4.4.4.5 ОК01,04 ,07	<b><u>Раздел модуля 2.</u></b> <u>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков</u>	49	38	20		2		-	-

	<u>разнообразного ассортимента</u>								
<i>ПК 414.6</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	<b>216</b>						<i>108</i>	<i>108</i>
	<i>Квалификационный экзамен</i>	<b>12</b>	12						
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>405</b>	<b>170</b>	<b>84</b>	<b>*</b>	<b>8</b>		<b>108</b>	<b>108</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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<b><u>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</u></b>			
<b><u>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</u></b>		42	
<b><u>Тема 1.1.</u></b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b><u>Содержание</u></b> 1. <u>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</u> 2. <u>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</u> <u>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u>	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2	
<b><u>Тема 1.2.</u></b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b><u>Содержание</u></b> 1. <u>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.</u> 2. <u>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</u>	<b><u>Уровень освоения</u></b> 2	

	<u>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</u>	<b>2</b>	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		<b>24</b>
	<u>1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>		
	<u>2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</u>		
	<u>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</u>		
	<u>4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих и сладких блюд, напитков</u>		
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</i></b>			
<u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u>			
<b>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</b>			
<u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u>			
<u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u>			
<u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u>			
<b>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</b>			
<b>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</b>			
<b>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</b>			
<b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</u></b>			<b>88</b>
<b><u>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</u></b>			<b>116</b>
<b><i>Тема 2.1.</i></b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	
Приготовление, подготовка к реализации	<u>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора</u>	<b>2</b>	

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<u>основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</u>		
	<u>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 дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</u>	2	
	<u>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</u>	2	
	<u>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</u>	2	
	<u>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).</u>	2,3	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		20
	<u>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</u>		
	<u>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских,</u>		

	<u>брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</u>		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	
	<u>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.</u>	<b>2</b>	
	<u>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</u>	<b>3</b>	
	<u>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.</u>	<b>3</b>	
	<u>равила 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).</u>	<b>3</b>	
	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		<b>20</b>
<u>1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</u>			
<u>2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих</u>			

	<u>сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</u>		
	<u>3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</u>		
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i></b>			
1.	<u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u>		
2.	<u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u>		
3.	<u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u>		
4.	<u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u>	5	
5.	<u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u>		
6.	<u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u>		
7.	<u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u>		
8.	<u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u>		
<b><u>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</u></b>		42	
<b><u>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента напитков</u></b>			
<b><i>Тема 3.1..</i></b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b><i>Содержание</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	
	<u>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 .</u>	2	
	<u>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</u>	2	
	<u>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.</u>	2	

	<u>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).</u>	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<u>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</u>		10
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	<u>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.</u>	2	
	<u>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</u>	2	
	<u>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</u>	2	
	<u>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).</u>	2	

	<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>10</b>
	<u>1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</u>	
	<u>2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</u>	
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3</i></b>		
1.	<u>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</u>	<b>*5</b>
2.	<u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u>	
3.	<u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u>	
4.	<u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</u>	
5.	<u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u>	
6.	<u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u>	
7.	<u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u>	
8.	<u>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</u>	
9.	<u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u>	
<b><i>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</i></b>		
1.	<u>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.</u>	<b>108</b>
2.	<u>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</u>	
3.	<u>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</u>	
4.	<u>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</u>	
5.	<u>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</u>	
6.	<u>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов.</u>	

требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 пожарной безопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, 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



<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</i></b></p> <p>1. <u>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</u>  <u>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</u></p> <p>3. <u>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.</u></p> <p>4. <u>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</u></p> <p>5. <u>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.</u></p> <p>6. <u>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</u></p> <p>7. <u>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</u></p> <p>8. <u>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.).</u></p> <p>9. <u>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</u></p>	<p><b>108</b></p>
<p><b><i>Квалификационный экзамен</i></b></p>	<p><b>12</b></p>
<p><b><i>Всего</i></b></p>	<p><b>404</b></p>

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места;

**-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:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок ;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки;

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;

Технические средства обучения: компьютер; мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов: электронные учебники; электронные видеоматериалы.

#### **Оборудование рабочих мест предприятия, на котором студенты будут проходить практику:**

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):*

*Основные источники (печатные):*

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 400 с.
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т. А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. [8] с. цв. вкл.
4. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2013, 573 стр.
5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016, 573 стр.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – изд. 12-е, испр. И доп. – Ростов-на Дон: Феникс, 2012. – 373, Ил. – СПО.
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 288 с., [16] с. цв. ил.

*Дополнительная литература:*

5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2010
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевой промышленности, уч-к, ПО, -М, Академия, ФГОС, 2014.
7. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2012
8. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании, уч. пос., -М, Дашков, 2010.

*Справочная литература, ГОСТы:*

37. 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].
38. 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].
39. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2021- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
40. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2022- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
41. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
42. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
43. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
44. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.

45. 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.
46. 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.
47. 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.
48. 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.

#### ***Отечественные журналы***

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Пищевая промышленность»;
4. «Кондитерское производство»

#### ***Интернет-ресурсы***

28. <http://www.millionmenu.ru>
29. <http://cooking.niv.ru/>
30. <http://kylinariya.dljavseh.ru/>
31. <http://www.povarenok.ru/>
32. <http://supercook.ru/>
33. <http://povary.ru/c>
34. <http://spravpit.liferus.ru/>
35. <http://www.gotovim.ru/>
36. <http://www.rus-culinar.ru/>

### **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, профессионального модуля ПМ.01.

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 ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная 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 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 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 (берется из ФГОС)***

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 43.01.9 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	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b>			
<u>Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>			
ПК 4.1.-4.5.	<p><b>Знания:</b>  <u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u>  <u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u>  <u>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u>  <u>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u>  <u>Регламенты, стандарты, в том числе система</u></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.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>                      Демонстрационный экзамен (тестирование)</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><u>анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u></p> <p><u>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u></p> <p><u>Требования к личной гигиене персонала.</u></p> <p><u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u></p> <p><u>Правила утилизации отходов.</u></p> <p><u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u></p>		
	<p><b><u>Умения:</u></b> <u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u> <u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</u> <u>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль:</i></b> - защита отчетов по практическим/ лабораорным 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><i>Промежуточная аттестация:</i></b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b><i>Итоговый контроль:</i></b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном</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> <i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки - Соответствие требованиям</i></p>

	<p><u>весомизмерительны</u>  <u>е приборы в</u>  <u>соответствии с</u>  <u>инструкциями и</u>  <u>регламентами,</u>  <u>стандартами</u>  <u>чистоты.</u>  <u>Соблюдать</u>  <u>правила техники</u>  <u>безопасности,</u>  <u>пожарной</u>  <u>безопасности,</u>  <u>охраны труда</u>  <u>Выбирать,</u>  <u>рационально</u>  <u>размещать на</u>  <u>рабочем месте</u>  <u>оборудование,</u>  <u>инвентарь, посуду,</u>  <u>сырье, материалы</u>  <u>в соответствии с</u>  <u>инструкциями и</u>  <u>регламентами,</u>  <u>стандартами</u>  <u>чистоты.</u>  <u>Проводить</u>  <u>текущую уборку</u>  <u>рабочего места</u>  <u>повара в</u>  <u>соответствии с</u>  <u>инструкциями и</u>  <u>регламентами,</u>  <u>стандартами</u>  <u>чистоты.</u>  <u>Применять</u>  <u>регламенты,</u>  <u>стандарты и</u>  <u>нормативно-</u>  <u>техническую</u>  <u>документацию,</u>  <u>соблюдать</u>  <u>санитарные</u>  <u>требования.</u>  <u>Выбирать и</u>  <u>применять</u>  <u>моющие и</u>  <u>дезинфицирующие</u>  <u>средства.</u>  <u>Владеть техникой</u>  <u>ухода за</u>  <u>весомизмерительны</u></p>	<p><i>экзамене</i></p>	<p><i>инструкций,</i>  <i>регламентов</i>  <i>-Рациональность</i>  <i>действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное</i>  <i>выполнение заданий</i>  <i>в полном объеме</i></p>
--	---	------------------------	---

	<p><u>м оборудованием.</u>  <u>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</u>  <u>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</u></p>		
	<p><b><u>Действия:</u></b>  <u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u>  <u>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</u>  <u>Подготовка, уборка рабочего места повара при</u></p>		

	<u>выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u>		
<b><u>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</u></b>			
<i>ПК 4.2. - 4.3.</i>	<b><u>Знания:</u></b> <u>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и</u>	<i>Текущий контроль при проведении:</i> <i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i>  <b><i>Промежуточная аттестация</i></b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов</i>

	<p><u>горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</u></p> <p><u>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</u></p> <p><u>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</u></p> <p><u>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</u></p> <p><u>Правила торговли.</u></p> <p><u>Правила общения с потребителями.</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>Базовый словарный запас на иностранном языке.</u></p> <p><u>Техника общения, ориентированная на потребителя</u></p> <p><u>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</u></p> <p><u>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</u></p> <p><u>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP)</u></p>		
--	---	--	--

	<p><u>и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</u></p> <p><u>Требования к личной гигиене персонала.</u></p> <p><u>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</u></p> <p><u>Правила утилизации отходов.</u></p> <p><u>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p> <p><u>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p>		
--	---	--	--



	<p><u>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u></p>		
	<p><b>Умения:</b>  <u>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</u>  <u>Организовывать их хранение до момента использования.</u>  <u>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</u>  <u>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</u>  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные</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><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.  -Точность оценки -  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности и приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>		
--	---	--	--

	<p>напитков.  Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом</p>		
--	--	--	--

	<p>их взаимозаменяемос ти, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, <u>производственный инвентарь, инструменты, посуду</u> <u>Рассчитывать</u> <u>стоимость</u> <u>холодных и</u> <u>горячих сладких</u> <u>блюд, десертов.</u> <u>Вести учет</u> <u>реализованных</u> <u>холодных и</u> <u>горячих сладких</u> <u>блюд, десертов.</u> <u>Владеть</u> <u>профессиональной</u> <u>терминологией.</u> <u>Консультировать</u> <u>потребителей,</u> <u>оказывать им</u> <u>помощь в выборе</u> <u>холодных и</u> <u>горячих сладких</u> <u>блюд, десертов.</u> <u>Разрешать</u> <u>проблемы в рамках</u> <u>своей компетенции</u> <u>Выбирать,</u> <u>рационально</u> <u>размещать на</u> <u>рабочем месте</u> <u>оборудование,</u> <u>инвентарь, посуду,</u> <u>сырье, материалы</u> <u>в соответствии с</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u> <u>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u> <u>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</u> <u>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</u> <u>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</u> <u>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</u> <u>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</u></p>		
--	--	--	--

	<p><u>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инстру</u>  <u>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительны</u>  <u>е приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</u>  <u>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</u>  <u>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</u></p>		
--	---	--	--

	<p><b><u>Действия:</u></b>  <u>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</u>  <u>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</u>  <u>разнообразного ассортимента</u>  <u>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</u>  <u>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</u>  <u>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</u>  <u>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</u>  <u>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных</u></p>		

	<u>и горячих сладких блюд, десертов.</u>		
<b><u>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков</u></b>			
<i>ПК. 4.4-4.5</i>	<b><u>Знания:</u></b> <u>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</u> <u>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</u> <u>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</u> <u>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</u> <u>актуальные направления в холодных и горячих напитках;</u>	<b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b> <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i>  <b><i>Промежуточная аттестация</i></b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов</i>



	<p><u>способы</u> <u>сокращения потерь</u> <u>и сохранения</u> <u>пищевой ценности</u> <u>продуктов при</u> <u>приготовлении</u> <u>холодных и</u> <u>горячих напитков;</u> <u>правила</u> <u>составления меню,</u> <u>разработки</u> <u>рецептур,</u> <u>составления заявок</u> <u>на продукты;</u> <u>виды и формы</u> <u>обслуживания,</u> <u>правила</u> <u>сервировки стола и</u> <u>правила подачи</u> <u>холодных и</u> <u>горячих напитков.</u></p>		
	<p><b>Умения:</b> <u>разрабатывать,</u> <u>изменять</u> <u>ассортимент,</u> <u>разрабатывать и</u> <u>адаптировать</u> <u>рецептуры</u> <u>холодных и</u> <u>горячих напитков</u> <u>в соответствии с</u> <u>изменением</u> <u>спроса, с учетом</u> <u>потребностей</u> <u>различных</u> <u>категорий</u> <u>потребителей,</u> <u>видов и форм</u> <u>обслуживания;</u> <u>обеспечивать</u> <u>наличие,</u> <u>контролировать</u> <u>хранение и</u> <u>рациональное</u> <u>использование</u> <u>сырья, продуктов и</u> <u>материалов с</u> <u>учетом</u> <u>нормативов,</u> <u>требований к</u></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/лаборатор ных 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</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательност ей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов</p>

	<p><u>безопасности</u>; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b></p>		

	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
--	--	--	--

**4. Возможности использования данной программы для других ПООП.**

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

2023г.

*Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»*

*Разработчик:*

Польшикова С.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Ковалева И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГАПОУ  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»

Рассмотрено:

на заседании МК

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ковалева И.В.

Утверждаю:

зам.директора по УМР

\_\_\_\_\_ Борисовская Н.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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

### 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<u>ПК 5.1.</u> <u>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</u> <b>ПК 5.2.</b> <i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</i>	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,	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><i>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.</i></p>	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>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;</p> <p>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 оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p>	<p>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 НАССР) 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 чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>
---	---	---	--



	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>использования; правила утилизации отходов 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>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения</p>
--	--	---	--

	Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	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.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  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;
--	---	--	--

**Раздел модуля 2** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
---	---	--	--

<p>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</p>		<p>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; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	
	<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы</p>	<p>методы приготовления отделочных</p>

		<p>приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <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 жженный 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;</li> </ul> <p>доводить до вкуса,</p>	<p>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;</p>
--	--	--	---

		требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение отделочных полуфабрикатов	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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	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;
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию			

<p>отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>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</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</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</li> </ul>	<p>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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности</p>

		<p>дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>выпеченных изделий;</p> <p>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 готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</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 разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p>
			<p>ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;</p>



		<p>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</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; 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>
--	--	---	--

**Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</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 мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать</p>	<p>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</p>
---	--	---	---

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  <b>ПК 5.4.</b>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>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;</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <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>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>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для</p>

разнообразного ассортимента	на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	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.
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-	ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по

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

**Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.**

<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных</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 пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать,</p>	<p>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</p>
--	--	--	---

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>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 заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	<p>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 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</p>	<p>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;</p>

		продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов 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 пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции;	Ассортимент и цены на пирожные и торты 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>OK 01.</b> Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемные ситуации	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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>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).</p>	<p>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><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 деятельность</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 7.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в</p>



ситуациях.	рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
------------	---------------	---	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего: 811 часов

Из них на освоение МДК 05.01 - 46 часов, ЛПЗ - 24 часа, *самостоятельной работы - 4 часа;*

МДК 05.02 - 219 часов, ЛПЗ - 108 часов, *самостоятельной работы - 4 часа*  
на практики учебную - 216 часов и производственную - 324 часа

*Квалификационный экзамен - 12 часов*

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профес- сиональ- ных общих компете нций	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	в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК 05.01.</b>	<u>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u>	46	42	24		4			
<b>ПК 2.1.-2.8 ОК</b>	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	42	24	-	4	-	-	-
<b>МДК.05.02</b>	<u>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</u>	219	190	108		4			

<b>ПК 2.1., 2.2, 2.3</b>	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	37	32	16		1	-	-
<b>ПК 2.1., 2.2, 2.4</b>	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	45	40	24		1	-	-
<b>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</b>	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	84	78	48		1		
<b>ПК 5.1, 5.5</b>	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов	53	40	20		1		
<b>ПК 5.1- 5.5</b>	<b>Учебная и производственная практика</b>	552					216	324
	<b>Всего</b>	<b>811</b>	<b>250</b>	<b>132</b>		<b>8</b>	<b>216</b>	<b>324</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>Объем часов</b>
1	2		3
<b>Раздел модуля 1. МДК05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		46
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</b>	<b>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</b>		42
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	1. <u>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.</u>	2	
	2. <u>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>	2	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	1. <u>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</u>	2	
	2. <u>Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>	2	
	3. <u>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		24
	<u>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>		6
	<u>Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</u>		6
<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент</b>	<i>Содержание</i>		
	1. <u>Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных</u>	2	

<b>кондитерского сырья и продуктов</b>	<u>кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</u>		
	<u>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</u>	2	
	<u>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</u>	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		12
	<u>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</u>		6
<u>Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</u>		6	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>			
1. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u>			
2. <u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u>			
3. <u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u>			
4. <u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u>			
5. <u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u>			
6. <u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u>			
7. <u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			37
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
<b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<u>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.</u>	2	2
	<u>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</u>	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	4

<b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<u>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</u>	2	
	<u>2. 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.</u>	2	
	<u>3. 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.</u>	2	
	<u>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</u>	2	
	<u>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</u>		
	<u>. 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.</u>	2	
	<u>. 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.</u>	2	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление глазури</b>	<u>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	2
	<u>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</u>	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, назначение и подготовка</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<i>Уровень освоения</i>	
	<u>1. 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</u>	2	2



<i>к использованию кремов</i>	<u>приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u>		
	<u>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.</u> <u>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		16
	<u>1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</u>		12
<b>Тема 2.5.</b> <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	<b><i>Содержание</i></b>	<i>Уровень освоения</i>	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
<b>Тема 2.6.</b> <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	<b><i>Содержание</i></b>	<i>Уровень освоения</i>	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	<u>2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</u>	2	
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		
	<i>Лабораторная работа Приготовление отделочных полуфабрикатов</i>		6
<b>Тема 2.7.</b> <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	<b><i>Содержание</i></b>	<i>Уровень освоения</i>	
	<u>1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</u>	2	2
	<u>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</u>	2	
<b><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</i></b>			
1. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u> <u>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u> <u>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u>			1

4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			45
<b>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	4
	. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	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.	2,3	4
	2. 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	2,3	
<b>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	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, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его	2,3	4
	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.	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
Практическое занятие № Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба			12
<b>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	4

<b>реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. <u>Требования к качеству, условия и сроки хранения</u>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12
	<u>Лабораторная работа № Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста</u>		6
	<u>Лабораторная работа № Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</u>		6
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3</b>			
1. <u>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</u>			
2. <u>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</u>			
3. <u>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</u>			
4. <u>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</u>			
5. <u>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</u>			
6. <u>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</u>			
7. <u>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</u>			
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			84
<b>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	1. <u>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</u>	2	2
	2. <u>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</u>	2,3	
<b>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного</b>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
	1. <u>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, слоеного 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.</u>	2	28

<b>и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, 2 требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<i>Тематика лабораторных занятий</i>		48
	<i>Лабораторное занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного		6
	<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		6
<i>Лабораторная занятие №</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного		6	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4</b>			
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.			1
4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			46
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	10
	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. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2,3	
3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от	2,3		

	<u>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.</u>	2,3	
	<u>4. 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.</u>	2,3	
	<u>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</u>	2,3	
	<u>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</u>	2,3	
	<u>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</u>	2,3	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		20
	<b>Лабораторная работа № Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных</b>		
	<b>Содержание</b>		
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	<u>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.</u>		10
	<u>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</u>		
	<u>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</u>		
	<u>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</u>		
	<u>5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</u>		
	<u>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</u>		

	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	20
<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5</b></p> <p>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		1
	<p><b>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	216

<p><u>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</u></p> <p><u>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</u></p> <p><u>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</u></p> <p><u>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</u></p> <p><u>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u></p> <p><u>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>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</u></p>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</i></b></p> <p><u>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</u></p> <p><u>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</u></p> <p><u>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</u></p>	324

<p><u>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</u></p> <p><u>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</u></p> <p><u>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</u></p> <p><u>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</u></p> <p><u>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.).</u></p> <p><u>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</u></p> <p><b><i>Квалификационный экзамен</i></b></p>	<b>12</b>
<p><i>Всего</i></p>	<b>811</b>



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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места;

**-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 кулинарный цех (50,2 м<sup>2</sup>):**

- плита электрическая;
- шкаф жарочный;
- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- овощерезка;
- печь микроволновая;
- блендер;
- весы настольные разные;
- блинница;
- миксер;
- ванна моечная для кухонной посуды;
- ванна моечная для столовой посуды;
- столы производственные;
- пароварка;
- фритюрница;
- автомат для жаренья пончиков;
- мармит для раздачи вторых блюд;
- охлаждаемый прилавок – витрина;
- набор инструментов для карвинга;
- инвентарь;
- посуда.

#### **Учебный кондитерский цех (74,1м<sup>2</sup>):**

- печи конвекционные,
  - расстоечные шкафы;
  - взбивальные машины;
  - плиты индукционные;
  - тестораскатка;
  - планетарные миксеры;
  - холодильники;
  - столы производственные;
  - тележки-шпильки;
  - весы электронные;
  - тестомесильная машина;
  - моечная ванна;
  - посуда;
- инвентарь

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

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

#### **Основные источники:**

##### **Основные источники**

14. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. АСАДЕМА, Москва, 2014.
15. Хромеенков В.М.. Оборудование хлебопекарного производства .- М.: АСАДЕМА,2014
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. АСАДЕМА, 2014
17. Зверева Л.Ф. Технология хлебопекарного производства. 2изд., перераб. И доп. – М.: Пищевая промышленность, 2013-304с

##### **Дополнительные источники**

9. Дончинко Л.В.,НадыктаВ.Д Безопасность пищевого сырья и продуктов питания .- М.: Пищевая пром-сть,2012. – 352с.
10. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. 8 изд., перераб. И доп. – М. Лёгкая пищевая промышленность, 2012.-416
11. Зверева Л.Ф. Немцова З.С. Технология хлебопекарного производства. 2изд., перераб. И доп. – М.: Пищевая промышленность, 2012-304с.
18. Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С Основы хлебопечения. М.: 2011 Агропромиздат
19. Хлебобулочные изделия. Методы анализа– М.: ИПК издательство Стандартов,2011.-107с.
20. Хлебобулочные изделия. Технические Условия. – М.: ИПК издательство Стандартов,2010.-295с.
21. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В., Чекземов И.М. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий.- М.: Росгосхлебинспекция,2011.-111с.
22. Практическое руководство по производству хлебобулочных изделий в условия малых предприятий (пекарен) М.: Пищепромиздат.- 2013.-128с.
23. Богатырёва Т.Г., Поландова Р.Д. Новое в производстве пшеничного хлеба на заквасках. М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов, 2014.-46с.

Отечественные журналы:

1. «Хлебопечение России»;
2. « Кондитерское производство»;
3. «Пищевая промышленность».

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>
2. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>
3. [http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\\_iz\\_ovowej/Bljuda\\_iz\\_ovowej1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html)

### **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.

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 кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

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 и производственная 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 43.01.09 Повар, кондитер. 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.

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 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 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.

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<u>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u>			

<p><b>ПК 5.1.-5.5.</b></p>	<p><b>Знания:</b>  <u>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</u>  <u>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</u>  <u>организация работ в кондитерском цехе;</u>  <u>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>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;</u>  <u>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</u>  <u>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</u>  <u>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</u>  <u>правила утилизации отходов;</u>  <u>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных</u></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>
----------------------------	---	---	---

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

<p><u>кондитерских изделий;</u>  <u>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u></p>		
<p><b>Умения:</b>  <u>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</u>  <u>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</u>  <u>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</u>  <u>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</u>  <u>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</u>  <u>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</u>  <u>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</u>  <u>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</u>  <u>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</u>  <u>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</u>  <u>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</u>  <u>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</u>  <u>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>оценивать наличие, проверять органолептическим способом</u></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>



	<p><u>качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</u>  <u>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</u>  <u>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</u>  <u>своевременно оформлять заявку на склад</u></p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b>  <u>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</u>  <u>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</u>  <u>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</u></p>		
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>			
<p><b>ПК 5.1, 5.2</b></p>	<p><b>Знания:</b>  <u>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</u>  <u>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</u>  <u>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</u>  <u>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного</u></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных</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>

<p><u>продукта:</u>  <u>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</u>  <u>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</u>  <u>органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</u>  <u>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</u>  <u>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов. правила заполнения этикеток</u></p>	<p>исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов,  - тестирования.</p>	<p>профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Умения:</b>  <u>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</u>  <u>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</u>  <u>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</u>  <u>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;</u>  <u>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. ; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</u>  - готовить желе;  - <u>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</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.</p>

	<p><u>термостабильные начинки и пр.:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</u></li> <li>- <u>варить сахарный сироп для промочки изделий;</u></li> <li>- <u>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</u></li> <li>- <u>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</u></li> <li>- <u>готовить жженный сахар;</u></li> <li>- <u>готовить посыпки;</u></li> <li>- <u>готовить помаду, глазури;</u></li> <li>- <u>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</u></li> <li>- <u>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</u></li> </ul> <p><u>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;</u></p> <p><u>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</u></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Действия:</u></b></p> <p><u>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</u></p> <p><u>приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;</u></p>	<p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></li> <li>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></li> </ul> <p><b><i>Итоговый контроль:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></li> </ul>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
<p><b><u>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</u></b></p>			
<p><b><u>ПК 5.1-5.3</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Знания:</u></b></p> <p><u>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</u></p> <p><u>критерии оценки качества основных продуктов и</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>письменного/устного опроса;</i></li> <li>-<i>тестирования;</i></li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных</i></p>

<p>дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; 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>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>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% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	---

<p><u>правила общения с потребителями;</u> <u>базовый словарный запас на иностранном языке;</u> <u>техника общения, ориентированная на потребителя</u></p>		
<p><b>Умения:</b> <u>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</u> <u>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</u> <u>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</u> <u>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</u> <u>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</u> <u>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</u> - <u>подготавливать продукты;</u> - <u>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</u> - <u>подготавливать начинки, фарши;</u> - <u>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</u> - <u>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</u> - <u>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</u> - <u>проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</u> <u>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</u></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - <i>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> - <i>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> - <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> - <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> - <i>Рациональность действий и т.д.</i> - <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> - <i>Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций,</i></p>

	<p><u>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</u></p> <p><u>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</u></p> <p><u>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость,</u></p> <p><u>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</u></p> <p><u>составлять отчет по платежам;</u></p> <p><u>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</u></p> <p><u>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</u></p> <p><b><u>Действия:</u></b></p> <p><u>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</u></p> <p><u>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</u></p> <p><u>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</u></p> <p><u>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</u></p> <p><u>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</u></p>	<p><b><i>Итоговый контроль:</i></b></p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
<p><b><u>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></b></p>			
<p><b><i>ПК 5.1, 5.2, 5.4</i></b></p>	<p><b><u>Знания:</u></b></p> <p><u>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</u></p> <p><u>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных</i></p>

<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 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>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; 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>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.п.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>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% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	---

	<p><u>правила общения с потребителями;</u>  <u>базовый словарный запас на иностранном языке;</u>  <u>техника общения, ориентированная на потребителя</u></p>		
	<p><b><u>Умения:</u></b>  <u>подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</u>  <u>оценка качества и безопасности основных продуктов и</u>  <u>дополнительных ингредиентов;</u>  <u>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных</u>  <u>кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности</u>  <u>продукции, товарного соседства;</u>  <u>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</u>  <u>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных</u>  <u>кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</u>  <u>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</u>  <u>нормами закладки, особенностями заказа;</u>  <u>использовать региональные продукты для приготовления</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <u>выбирать, применять комбинировать различные способы</u>  <u>приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа</u>  <u>питания, вида основного сырья, его свойств:</u>  - <u>подготавливать продукты;</u>  - <u>готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное,</u>  <u>бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</u>  <u>вручную и с использованием технологического оборудования;</u>  - <u>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</u>  - <u>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку</u>  <u>готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</u>  - <u>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</u>  <u>выбирать, безопасно использовать оборудование,</u>  <u>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии</u>  <u>со способом приготовления</u>  <u>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед</u>  <u>отпуском, упаковкой на вынос;</u>  <u>порционировать (комплектовать) с учетом рационального</u>  <u>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль:</i></b>  - <i>защита отчетов по</i>  <i>практическим/ лабораорным</i>  <i>занятиям;</i>  - <i>оценка заданий для</i>  <i>внеаудиторной</i>  <i>(самостоятельной) работы</i>  - <i>экспертная оценка</i>  <i>демонстрируемых умений,</i>  <i>выполняемых действий в</i>  <i>процессе</i>  <i>практических/лабораторных</i>  <i>занятий,</i>  <i>учебной и производственной</i>  <i>практики</i>  <b><i>Промежуточная</i></b>  <b><i>аттестация:</i></b>  - <i>экспертная оценка</i>  <i>выполнения практических</i>  <i>заданий на зачете/экзамене</i>  <i>по МДК;</i>  - <i>экспертная оценка</i>  <i>отчетов по учебной и</i>  <i>производственной практике</i>  <b><i>Итоговый контроль:</i></b></p>	<p><i>Правильность, полнота</i>  <i>выполнения заданий,</i>  <i>точность формулировок,</i>  <i>точность расчетов,</i>  <i>соответствие требованиям</i>  -<i>Адекватность,</i>  <i>оптимальность выбора</i>  <i>способов действий,</i>  <i>методов, техник,</i>  <i>последовательностей</i>  <i>действий и т.д.</i>  -<i>Точность оценки -</i>  <i>Соответствие</i>  <i>требованиям инструкций,</i>  <i>регламентов</i>  -<i>Рациональность действий</i>  <i>и т.д.</i>  -<i>Адекватность,</i>  <i>оптимальность выбора</i>  <i>способов действий,</i>  <i>методов, техник,</i>  <i>последовательностей</i>  <i>действий и т.д.</i>  -<i>Точность оценки -</i>  <i>Соответствие</i>  <i>требованиям инструкций,</i></p>



	<p><u>готовой продукции:</u>  <u>соблюдать выход при порционировании;</u>  <u>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с</u>  <u>учетом требований по безопасности готовой продукции;</u>  <u>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для</u>  <u>транспортирования мучных кондитерских изделий</u>  <u>рассчитывать стоимость,</u>  <u>вести учет реализованных мучных кондитерских изделий</u>  <u>разнообразного ассортимента;</u>  <u>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при</u>  <u>оформлении платежей;</u>  <u>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</u>  <u>безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</u>  <u>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть</u>  <u>профессиональной терминологией; консультировать потребителей,</u>  <u>оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</u>  <u>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</u></p>	<p>- <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b><u>Действия:</u></b>  <u>подготовка основных продуктов и дополнительных</u>  <u>ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий</u>  <u>разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос</u>  <u>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u>  <u>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на</u>  <u>вынос;</u>  <u>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</u>  <u>прилавка/раздачи</u></p>		
<p><b><i>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i></b></p>			
<p><b><i>ПК 5.1, 5.2, 5.5</i></b></p>	<p><b><u>Знания:</u></b>  <u>ассортимент, характеристика, правила выбора основных</u>  <u>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</u>  <u>сочетаемости, взаимозаменяемости;</u>  <u>критерии оценки качества основных продуктов и</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b>  <i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных</i></p>

<p><u>дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</u>  <u>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</u>  <u>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</u>  <u>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</u></p> <p><u>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</u>  <u>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</u>  <u>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</u>  <u>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</u>  <u>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</u>  <u>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</u>  <u>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</u>  <u>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</u>  <u>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</u>  <u>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</u>  <u>правила торговли;</u>  <u>виды оплаты по платежам;</u>  <u>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</u>  <u>виды и правила осуществления кассовых операций;</u>  <u>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</u>  <u>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</u>  <u>правила общения с потребителями.</u></p>	<p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>	<p><i>ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	--	---

	<p><u>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</u></p>		
	<p><b><u>Умения:</u></b>  <u>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</u>  <u>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</u>  <u>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</u>  <u>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</u>  <u>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</u>  <u>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</u>  - <u>подготавливать продукты;</u>  - <u>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</u>  - <u>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</u>  - <u>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</u>  - <u>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</u>  <u>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</u>  <u>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</u>  <u>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</u></p>	<p><b><i>Текущий контроль:</i></b>  - <i>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i>  - <i>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i>  - <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i>  <b><i>Промежуточная аттестация:</i></b>  - <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i>  - <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  - <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  - <i>Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  - <i>Рациональность действий и т.д.</i>  - <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  - <i>Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>

## **1. Возможности использования данной программы для других ПООП.**

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.*

**Министерство образования Белгородской области**  
**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»**

ОДОБРЕН

Педагогическим советом протокол от  
09.01.2023 № 4

УТВЕРЖДЕН

приказом от \_\_\_\_\_ .2023 № \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/В.А. Миненкова/М.П.

с учетом мнения Студенческого совета  
Протокол от 09.01.2023 № 5

с учетом мнения Совета родителей  
протокол от 09.01.2023 № 5

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Белгород, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

#### **1.Раздел 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

#### **2.Раздел 2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

##### 2.1. Область применения рабочей программы

Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

##### 2.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

##### 2.4. Ожидаемые результаты

#### **3.Раздел 3.СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

##### 3.1. Основные направления воспитательной работы

##### 3.2. Содержание рабочей программы

##### 3.2.1. Модуль «Гражданско – патриотическое воспитание»

##### 3.2.2. Модуль «Социально – психолого – педагогическое сопровождение»

3.2.3. Модуль «Развитие профессиональной карьеры, бизнес-ориентирующее направление»

##### 3.2.4. Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»

##### 3.2.5 Модуль «Экологическое воспитание»

3.2.6. Модуль «Культурно- творческое, духовно-нравственное, семейное воспитание»

##### 3.2.7. Модуль « Развитие студенческого самоуправления»

##### 3.2.8 «Разговоры о важном»

Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия

##### 3.3.1. Виды воспитательной деятельности

##### 3.3.2. Формы организации воспитательной работы

##### 3.3.3. Методы воспитательной работы

##### 3.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

#### **4.Раздел 4. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ**

##### 3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы

##### 3.2. Особенности реализации рабочей программы

##### 3.3.Кадровое обеспечение

## **5.Раздел 5. УПРАВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ**

5.1. Оценка результатов реализации программы воспитания

5.2. Формы аттестации по программе воспитания

## Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 -2025 годах «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.08.2013 N 29657.)

Программа направлена на приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе, а также решение проблем гармоничного вхождения обучающихся СПО в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми и органичной адаптации в профессиональном коллективе/трудовой бригаде.

Воспитательная программа является обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена, одновременно являясь частью Программы развития ОГАПОУ «БТПиСУ», и призвана помочь всем участникам образовательного процесса реализовать воспитательный потенциал совместной деятельности и тем самым сделать ОГАПОУ «БТПиСУ» воспитывающей организацией.

Программа воспитания призвана обеспечить достижение обучающимся личностных результатов, определенными ФГОС СПО: формировать у обучающихся основы российской идентичности; готовность к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально- значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности , а также развивать общие и профессиональные компетенции по выбранной профессии.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям



многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Воспитательный процесс направлен на реализацию Миссии ОГАПОУ «БТПиСУ», сформулированной в Программе развития.

Данная Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в ОГАПОУ «БТПиСУ».

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы *по 7 основным направлениям*: гражданско-патриотическое воспитание; социально-психолого-педагогическое сопровождение; развитие профессиональной карьеры, бизнес-ориентирующее направление; физическое и здоровьесберегающее воспитание; экологическое воспитание; культурно-творческое, духовно-нравственное, семейное воспитание; студенческое самоуправление.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

*Оценка результатов* реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

*Формой аттестации* по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного, согласно Положению о портфолио студента ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (приказ № 208 от 26.05.2015 г) (с учетом последующих изменений и дополнений).

## Раздел 1. Паспорт программы воспитания ОГАПОУ «БТПиСУ»»

<b>Наименование программы</b>	Программа воспитания ОГАПОУ «БТПиСУ» » по профессии 19.01.18. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 43.01.09 Повар, кондитер на 2021-2024 учебные годы
-------------------------------	---

<p><b>Основания для разработки программы</b></p>	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;  Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ(ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации»;  Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;  Федеральный закон от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;  Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.06.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;  Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;  Указ Президента РФ от 7.05.2012 №599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;  Перечень поручений по реализации Послания Президента Федеральному Собранию (утв. Президентом РФ 05.12.2016 № Пр-2346);  Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025»;  Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 №2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025»;  Распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 №349-р «Об утверждении комплексных мер, направленных на совершенствования системы среднего профессионального образования на 2015 – 2020 годы»;  Постановления Правительства РФ от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации»</p>
--	--

	<p>Федерации»;</p> <p>Постановления Правительства РФ от 30.12.2015 № 1493 (ред. от 30.03.2020) «О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы»;</p> <p>Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;</p> <p>Национальный проект «Образование» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.);</p> <p>Национальный проект «Демография» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт-норма жизни» и др.);</p> <p>Национальный проект «Культура» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Творческие люди», «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет», направленного на укрепления гражданской идентичности и духовно- нравственных ценностей среди молодежи и др.);</p> <p>Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Улучшения условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.);</p> <p>Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.09.2018 №12);</p> <p>Национальный проект «Экология» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранения уникальных водных объектов» и др.);</p> <p>Национальный проект «Безопасные качественные автомобильные дороги» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и</p>
--	--

	<p>национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №15) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.); Национальный проект «Цифровая экономика»</p>
--	--

	<p>(утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 04.06.2019 №7) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.);</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 799;</p> <p>Устав ОГАПОУ «БТПиСУ»;</p> <p>Программа развития ОГАПОУ «БТПиСУ» до 2025 года.</p>
<b>Заказчик программы</b>	Педагогический совет, Совет родителей, Совет обучающихся
<b>Разработчики программы</b>	Заместители директора, председатели методических комиссий техникума
<b>Ответственный исполнитель программы</b>	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
<b>Цель программы</b>	<p>создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, с сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.</p>

<p><b>Задачи программы</b></p>	<p>1. Формировать у обучающихся традиционные общечеловеческие ценности.</p> <p>2. Сформировать у обучающихся гражданское и патриотическое сознание, причастность и ответственность за судьбу Отечества, готовность к выполнению конституционных обязанностей.</p> <p>Повышать мотивацию к академическим достижениям обучающихся с помощью развития наставничества и участия в образовательном процессе социальных партнеров.</p> <p>Прививать обучающимся интерес к своей</p>
--------------------------------	---

	<p>специальности, воспитывать положительное отношение к труду.</p> <p>5. Развивать проектное мышление, инициативу и лидерские способности обучающихся, умение взять ответственность на себя.</p> <p>6. Развивать у обучающихся ценностное отношение к сохранению и укреплению собственного здоровья, культуру здорового образа жизни.</p> <p>7. Сформировать ответственное отношение к окружающей среде, соблюдать нравственные и правовые принципы природопользования, вести активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.</p> <p>8. Развивать социальную активность и инициативы обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтерству).</p> <p>9. Развивать предпринимательскую культуру и финансовую грамотность обучающихся.</p> <p>10. Повышать гражданско-правовую, электоральную грамотность и культуру обучающихся.</p> <p>11. Организовать деятельность по профилактике асоциальных проявлений.</p> <p>12. Организовать социализацию обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;</p>
--	---



<p><b>ые индикаторы и показатели</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, владеющих культурными нормами в сфере здоровья - 90 %;</li> <li>- доля обучающихся, обладающих навыками духовно-нравственной культуры, сформированными ценностными ориентациями и мотивированных на непрерывный личностный рост – 100 %;</li> <li>- доля обучающихся, имеющих активную жизненную позицию (опыт работы в команде, навыки управленческой организаторской волонтерской деятельности)- не менее 80%;</li> <li>- доля обучающихся достигнувших больших результатов учебной, исследовательской, социокультурной, профессиональной деятельности(призеры и победители конкурсов) не менее 80%;</li> <li>доля трудоустроившихся выпускников не менее 80%;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, у которых сформирована активная гражданская позиция, - 95 %;</li> <li>- доля обучающихся, у которых сформирована экологическая культура - 95 %;</li> <li>доля обучающихся, обладающих профессиональной мобильностью и высоким уровнем притязаний в развитии карьеры, умеющих планировать личностно профессиональный рост - 75%;</li> <li>- доля обучающихся, у которых сформированы навыки предпринимательской деятельности – не менее чем у 40%;</li> <li>- увеличение числа наставников на предприятиях партнерах и в студенческой среде- 70 %;</li> <li>- ежегодный набор абитуриентов, благодаря высокому имиджу техникума– 100%;</li> <li>- высокий уровень развития у обучающихся общих и профессиональных компетенций (в соответствии с уровнем профиля) – 95%.</li> </ul>
<b>Сроки реализации Программы</b>	2021 - 2024 годы.
<b>Источники финансирования</b>	Финансирование осуществляется и обеспечивается на основе бюджетного нормативного финансирования и за счет средств внебюджетной деятельности

<p><b>Контроль исполнения способы отслеживания результатов реализации программы.</b></p>	<p>1. Контроль за исполнением Программы осуществляет педагогический совет ОГАПОУ «БТПиСУ», обеспечивающий организацию самоконтроля и самооценки поэтапного и итогового результатов реализации Программы (внутренняя экспертиза).</p> <p>2. Реализация мероприятий Программы развития вносится в ежегодные календарные планы работы ОГАПОУ «БТПиСУ».</p> <p>3. Мониторинг выполнения программы осуществляется с помощью циклограммы контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- входной контроль - диагностика способностей и интересов обучающихся (тестирование, анкетирование, социометрия, опрос.);</li> <li>- текущий контроль - педагогическое наблюдение в процессе проведения мероприятий, педагогический анализ творческих работ, мероприятий и проектов обучающихся, организованных в выбранном формате, формирование и анализ портфолио обучающегося, исполнение текущей отчетности, мониторинги.</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">итоговый контроль – анализ воспитательной</p>
--	--

	<p>деятельности по направлениям и учебным отделениям.</p> <p>4. Корректировка программы осуществляется ежегодно.</p>
--	--

Данная программа воспитания разработана с учётом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России №2/20 от 02.06.2020).

Вышеизложенные сущностные характеристики воспитания положены в основу воспитательного процесса в ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» по всем реализуемым специальностям.

Воспитательный процесс организован на основе рабочих программ воспитания по профессиям/специальностям с учётом традиций воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, патриотизма, взаимоуважения, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, бережного отношения к природе и окружающей среде, любви к Родине и семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1.**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021

- 2025 годах «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.08.2013 N 29657.)

## Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания составляют:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
4. Федеральный закон от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.06.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
6. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
7. Указ Президента РФ от 7.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;
8. Перечень поручений по реализации Послания Президента Федеральному Собранию (утв. Президентом РФ 05.12.2016 № Пр-2346);
9. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025»;
10. Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025»;
11. Распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 № 349-р «Об утверждении комплексных мер, направленных на совершенствования системы среднего профессионального образования на 2015 – 2020 годы»;
12. Постановления Правительства РФ от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации»;
13. Постановления Правительства РФ от 30.12.2015 № 1493 (ред. от 30.03.2020) «О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы»;
14. Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
15. Национальный проект «Образование» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.);
16. Национальный проект «Демография» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт-норма жизни» и др.);
17. Национальный проект «Культура» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Творческие люди», «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет», направленного на укрепление гражданской идентичности и духовно- нравственных ценностей среди молодежи и др.);

18. Национальный проект «Малое и среднее
19. предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Улучшения условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.);
20. Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.09.2018 №12);
21. Национальный проект «Экология» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранения уникальных водных объектов» и др.);
22. Национальный проект «Безопасные качественные автомобильные дороги» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 №15) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.);
23. Национальный проект «Цифровая экономика» (утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 04.06.2019 №7) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.);
24. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 799;
25. Устав ОГАПОУ «БТПиСУ»;
26. Программа развития ОГАПОУ «БТПиСУ» до 2025 года.

### 2.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

**ЦЕЛЬ:** создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Для достижения цели поставлены следующие ЗАДАЧИ:

**А) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор»**

*по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

– ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих<sup>1</sup>**

1) Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) Гражданскую позицию 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;

3) Готовность к служению Отечеству, его защите;

4) 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;

5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) 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;

10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Рабочая программа воспитания ориентирована на становление следующих личностных характеристик обучающегося<sup>2</sup>:

любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества;

креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность;

готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством;

уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;

осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни;

подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;

мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

**В) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:**

1. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения.

2. Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

3. Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4. Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

**Г) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения<sup>3</sup>**

— опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;

— трудовой и профессиональный опыт, в том числе опыт практической подготовки и прохождения производственной практики;

— опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;

— опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;

— опыт природоохранных дел;

— опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;

— опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;

— опыт взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;

— опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;

— опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.



## 2.4.

### Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

**ОБЩИЕ:**

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

**ЛИЧНОСТНЫЕ:**

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;
- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,
- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

## РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

### 3.1.

#### Основные направления воспитательной работы

**Содержание воспитания**, обеспечивающее разностороннее ценностное взаимодействие всех субъектов процесса воспитания;

**Формы**, инициирующие активность студентов и формирующие его субъектную позицию в деятельности и саморазвитии;

**Технологии** воспитания и развития в контексте компетентного подхода, в том числе диалогические методы воспитания, дискуссии, методы проектов, организационно - деятельностные мероприятия.

**Социально-педагогическая и психологическая поддержка как** позитивное внимание педагога к личности студента; деловое сотрудничество педагога и студента, основанное на взаимном интересе; созданиеситуаций успеха.

**Ресурсы внешней и внутренней среды**, которые могут быть использованы субъектами воспитательного процесса (преподавателями и студентами) в процессе общения и деятельности.

**Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности.**

Приоритетными стали следующие направления:

- Воспитание гражданина, с любовью относящегося к Отечеству, поддерживающего его исторические и культурные традиции, проявляющего активную жизненную позицию.
- Воспитание профессионала, владеющего культурой учебного и интеллектуального труда, относящегося к профессии и труду, как средству жизни и условию развития личности; бизнес - ориентирующее направление (молодежное предпринимательство) профессионального воспитания.
- Физкультурно-оздоровительное воспитание, способствующее здоровому образу жизни и формированию физически и психологически здоровой личности.
- Духовно – нравственное, культурно-творческое и семейное воспитание, способствующее развитию потребности в прекрасном, реализующего индивидуальные способности личности.
- Экологическое воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к окружающей среде. Это предполагает соблюдение нравственных и правовых принципов природопользования и, активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
- Развитие студенческого самоуправления- один из путей подготовки активных граждан к жизни в правовом и демократическом обществе.
- Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения), направленное на создание благоприятной социально-психологической среды для развития, саморазвития, социализации обучающихся; создание условий для успешного обучения, охраны здоровья и развития личности.

### **3.2.**

#### **Содержание рабочей программы**

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

В ходе учебной деятельности задачи профессионально-личного воспитания реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

А) на дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего общего образования п. 7 .

Б) при освоении дисциплин циклов ЕГСЭ, ЕН, ОПД профессиональных и модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессиям/специальностям реализуемым в техникуме.

В) во внеурочной деятельности и организации досуга обучающихся.

Стратегия развития воспитательной работы определена семью модулями, тактика развития представлена в системе конкретных мероприятий.

2.1.

**Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»**

**Цель:** формирование высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития.

*Формируемые ОК как результат требований ФГОС СПО:*

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.

*Задачи, формируемые общие компетенции и формы работы*

формируемые ОК	цели реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края; развитие у студентов способностей к понятию общечеловеческих социальных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Всероссийские, региональные конференции: «Патриоты России», «Великая Отечественная война в памяти России», «Конституция и конституционность: эволюция подходов и понятий» и др. акции:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>факультативный курс по изучению истории родного края, казачества и др.</li> <li>конференции по правам и свободам человека, гражданина; по памятным датам в истории родного края и др.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>групповые проекты патриотической направленности</li> <li>тематические викторины</li> <li>кинолектории по знанию этапов Великой Отечественной войны, эпохам истории России и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>индивидуальные проекты «Мое генеалогическое древо», «История моей семьи» и др.</li> <li>тематические беседы</li> <li>конкурс сочинений на темы: «Письмо ветерану» и др.</li> </ul>

	<p>ценностей мира, осознания личной причастности ко всему происходящему в окружающем мире развитие у студентов способностей к понятию общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личной причастности ко всему происходящему в окружающем мире.</p>	<p>«Студенческий десант», «Герои нашего времени», «День призывника» и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• марафоны: «Мы - граждане России», «Парад эпох» и др.</li> <li>• конкурсы научно-исследовательских работ «Живая история», «Великая Отечественная война в истории моей семьи» и др.</li> </ul> <p>экскурсии по историческим местам родного края, местам боевой и трудовой славы студенческий патриотический конкурс «Готов служить России!»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• акции: «Дорогами памяти», «С чего начинается Родина» и др.</li> <li>• круглые столы, посвященные историческим датам России, службе в Вооруженных силах РФ и пр.</li> <li>• социальные проекты конкурсы, викторины, посвященные Дню России, дню толерантности, Дню конституции и др.</li> </ul>	<p>др.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• конкурсы патриотической направленности.</li> </ul>	
--	---	--	---	--	--

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>развитие студенческого самоуправления и волонтерского движения</p>	<p>Всероссийские, региональные конференции: «Мы строим свое будущее сами: традиции инновации студенческого самоуправления», «Волонтерство как средство профессиональной социализации будущих специалистов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• конкурсы исследовательских работ</li> <li>• социальные проекты по развитию студенческого самоуправления в образовательной организации и волонтерского движения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• круглые столы по проблемам организации студенческого коллектива</li> <li>• социальные проекты, направленные на приобретение опыта командной работы</li> <li>• тематические конкурсы и викторины</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• групповые проекты героико-патриотической направленности</li> <li>• тематические викторины, кинолектории, конкурсы</li> </ul>	<p>беседы по преодолению проблем участия в командной работе</p>
--	---	---	---	---	---

**Модуль «Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся  
(в т.ч. профилактика асоциального поведения)»**

**Цель:** создание благоприятной социально-психологической среды для развития, саморазвития, социализации обучающихся; создание условий для успешного обучения, охраны здоровья и развития личности, их родителей (законных представителей), педагогических работников и других участников образовательного процесса.

**Задачи:**

1. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся и педагогам в сложных условиях адаптационного периода;
2. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, оказавшимся в сложном социальном положении;
3. Организация досуга студентов;
4. Создание психологической среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося;
5. Содействие формированию у обучающихся способности к самоанализу и саморазвитию;
6. Формирование социально-психологической готовности обучающегося, к овладению профессией;
7. Выявление и предупреждение факторов, препятствующих успешному обучению, воспитанию, профессиональному становлению личности.

**Виды деятельности:**

- Социальная защита - осуществление кураторства над социально- незащищенными категориями студентов, взаимодействие с органами социальной защиты.
  - Консультативно – профилактическая работа, предполагает организацию психолого-консультационной и профилактической работы (адаптация первокурсников, студенческая семья, суицидальное поведение, профилактика нарушений, ВИЧ- инфекции и т п.), социально-психологическая поддержка студентов, находящихся в трудных жизненных ситуациях и нуждающихся в особых образовательных услугах (социально-психологическое просвещение, психолого-педагогическая коррекция, индивидуальные консультации).
- Особо следует выделить задачу адаптации студентов, содействия повышению конкурентоспособности молодежи на рынке труда.

**Наиболее значимые мероприятия:**

- Проведение адаптационных занятий и тренингов с целью профилактики дезадаптации и создания благоприятного психологического климата в группе.
- Проведение индивидуальных или групповых консультаций по проблеме адаптации.
- Проведение диагностики для студентов.

4. Проведение индивидуальных и групповых консультаций для педагогов, классных руководителей, с целью создания ситуации сотрудничества, рекомендаций по оказанию помощи и поддержке студентов, которые испытывают трудности в процессе адаптации.

*Формируемые ОК как результат требований ФГОС СПО:*

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

*Задачи, формируемые общие компетенции и формы работы*

Формируемые ОК	Задачи реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>профилактика правонарушений и обеспечения правовой защиты молодежи;</li> <li>организация социально-психолого-педагогической работы со студентами и их законными представителями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>круглый стол по обмену опытом работы между методистами и социальными педагогами, классными руководителями по работе с детьми с девиантным поведением</li> <li>обобщение и распространение опыта работы с обучающимися с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>диагностическая работа по созданию банка данных обучающихся с девиантным поведением; созданию «портретов» подростков и пр.</li> <li>мониторинговые исследования динамики развития личности подопечных в мероприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>тематические классные часы, беседы и дискуссии: «Мир без границ», «Селфи: ожидание и реальность», «Что значит быть фанатом?», «Жизнь без интернета», «Как достигнуть успеха современному подростку?»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>консультативная работа с отдельными обучающимися</li> <li>индивидуальное консультирование родителей обучающихся, педагогов по темам: «Причины и особенности начала употребления ПАВ в подростковом»</li> </ul>

		<p>девиантным поведением в ПОО семинары, лекции по темам: «Девиантное поведение подростков: причины и виды»; «Как распознать подростка, склонного к девиантному поведению?»; «Методы и формы работы с подростками с различными видами отклоняющегося поведения»; «Профилактика девиантного поведения среди подростков»; «Социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение: понятие и сущность»; «Сопровождение</p>	<p>патриотической и творческой тематики тематические круглые столы «Последствия нашего поведения» и т.д. встречи с представителями правоохранительных органов акция протест против вредных привычек спортивная игра «Стартини» игра шоу «Я смогу» игра-тренинг «Сделай выбор» культурно-исторический квест «Память» туристический поход, экскурсия и др. информационно-просветительская работа среди студентов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лекции, семинары для классных руководителей по темам: «Методы и формы работы с</li> </ul>	<p>«Вся правда об анорексии», «По-кори свою верши-ну» и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявление и поддержка студенческих инициатив на основе данных диагностических исследований</li> <li>• лекции разной направленности для родителей и</li> </ul> <p>«Моя ответственность перед законом», «Правонарушение – дорога в пропасть», «Особенности подросткового возраста», «Правила жизни подростком», «Секреты общения</p>	<p>возрасте», «Манипуляция на клеточном уровне: «Созависимость», «Профилактика и коррекция девиации дома и в условиях образовательного учреждения», «Как уберечь подростка от Интернет зависимости», «Психология подростков с нарушениями поведения», «Почему подростки лгут?», «Пути решения конфликтных ситуаций с ребенком», «Семья как главный фактор становления личности подростка» и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• коррекционно-развивающие индивидуальные занятия</li> </ul>
--	--	---	---	--	--



		<p>как способ социализации детей и молодежи»; «Права ребенка в современном мире»; «Мир и общественность на защите прав детей» оказание помощи обучающимся со сложными -проблемами, предполагающими наличие специалистов особой квалификации, комплексный подход и особые условия для работы (наличие специального оборудования и т.п.) на уровне специализированного учреждения (ППМС-центров, ПМПК-комиссий и др.)</p>	<p>подростками аддиктивными формами и т.д.-</p>	<p>подростком», «Скажи нет конфликту» и др.</p>	<p>тренинговые занятия с подростками, склонными к девиантному поведению и их родителями «Вредные привычки» мастер-класс «Создай себя» мини - лекция «Наши чувства и эмоции с обучающимися»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• личные беседы с подростками с девиантным поведением</li> <li>• участие в волонтерской деятельности участие в занятиях творческими видами деятельности</li> </ul>
--	--	---	---	---	--

## 3.2.3.

## Модуль «Развитие профессиональной карьеры, бизнес-ориентирующее направление»

*(молодежное предпринимательство)*

**Цель:** воспитание профессионально компетентной личности – интеллектуальной, готовой к трудовой деятельности, духовно-развитой, с позитивным отношением к жизни и активной гражданской позицией.

**Формируемые ОК для данного модуля как результата требований ФГОС СПО:**

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 09 Использовать информационные технологии в деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

*Задачи, формируемые общими компетенциями и формы работы*

Формируемые ОК	Задачи реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
<b>Раздел 1. Профессиональная ориентация, мотивация, развитие карьеры</b>					
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>формирование у студентов положительного отношения к труду;</li> <li>формирование личностных качеств, способствующих успешной адаптации в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>конкурсы, олимпиады и др. мероприятия профессиональной направленности: «Молодые профессионалы», чемпионаты WorldSkills по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>факультативы «Общие компетенции профессионала», «Школа личностного роста»</li> <li>кружки профессиональной направленности декады по профес-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>беседы на темы: «Довольны ли вы выбором своей профессии», «Учебная деятельность и ответственность профессионала»</li> <li>классные часы: «Первые шаги при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>формирование личного портфолио студента</li> <li>индивидуальное конструирование педагогами подростков по вопросам профессионального саморазвития с учетом их особенностей и интересов;</li> </ul>

<p>поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>условиях рыночной экономики</p>	<p>различным компетенциям; «Россия – страна возможностей» – чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с ОВЗ «Абилимпикс» ит.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• профориентационный проект Белгородской области «Я выбираю»</li> <li>• региональный конкурс агитбригад «Моя профессия – лучшая»</li> <li>• профориентационная акция «Твой путь – твой выбор»</li> </ul>	<p>сиям и специально-стям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выставки творческих работ обучающихся и преподавателей</li> <li>• родительские собрания на тему «Трудовое воспитание подростка в семье»</li> <li>• субботники, дежурства, трудовые десанты</li> <li>• мероприятие «Посвящение в студенты»</li> <li>• мероприятия, прославляющие семейные династии, семейные традиции</li> <li>• студенческие трудовые отряды и т.д.</li> </ul>	<p>устройстве на работу», «Трудовые права молодежи», «Значение профессионально-го выбора в дальнейшей жизни», «Что такое профессиональная этика и личностно- профессиональный рост обучающегося»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• диспуты, деловые игры «Что я знаю о своей профессии?», «В чём секрет успеха»</li> <li>• изготовление наглядного и стендового материала в кабинетах и мастерских ПОО</li> </ul> <p>организованное дежурство в учебном кабинете \ лаборатории</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выполнение обучающимися профессиональных видов деятельности в профессиональных состязаниях</li> <li><input type="checkbox"/> посещение конкурсов профессионального мастерства, тематических выставок по профессиям в музеях, выставочных залах</li> <li>подготовка и сбор информации о новинках в профессии</li> <li>оформление стендов в мастерских и кабинетах, стенгазеты и т.п.</li> <li>участие в волонтерской общественной-полезной деятельности</li> <li>индивидуальные неформальные беседы студентов с классным руководителем</li> </ul>
<p><b>• Раздел 2. Развитие системы социального партнерства и наставничества</b></p>	<p>уровень выше ПОО</p>	<p>уровень ПОО</p>	<p>уровень учебной группы</p>	<p>индивидуальный уровень</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 09. Использовать информационные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечение профессионального образования и предприятия;</li> <li>• адаптация обучающихся в ПОО профо-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение и анализ регионального рынка труда</li> <li>• анкетирование работодателей, выявление их требований к выпускникам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• встречи с социальными партнерами, с представителями трудовых династий, выпускниками ПОО, ветеранами труда, представителями бизнеса, работниками Центров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практическая подготовка обучающихся на предприятиях и в мастерских ПОО</li> <li>• экскурсии, в том числе виртуальные, на производство по профилю реализуемых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организованная работа \ временная занятость обучающихся в каникулярное время, в том числе в летний период</li> <li>практическая подготовка на базе предприятий</li> </ul>

технологии деятельности	в ориентационных технологий к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• экскурсионный проект «День без турникета»</li> <li>• проекты на социально-значимые темы</li> </ul>	занятости населения и т.д. <ul style="list-style-type: none"> <li>• круглые столы по темам «Как найти работу», «Как написать резюме?» и т.д.</li> <li>• выполнение студентами различных ролей при реализации различных моделей наставничества</li> <li>• выполнение студентами различных видов работ в Центрах содействия занятости студентов и трудоустройству выпускни-</li> </ul>	профессий и специальностей <ul style="list-style-type: none"> <li>• знакомство с требованиями работодателями, новыми технологиями и пр.</li> <li>• участие в проведении \ посещение территории \ посещения ярмарок вакансий, учебных и рабочих мест и пр.</li> <li>• участие в выполнении профессиональных кейсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение различных ролей в программах по наставничеству выполнение профессиональных кейсов индивидуального уровня</li> </ul>
<b>Раздел 3. Развитие молодежного предпринимательства</b>		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стимулирование предпринимательской активности обучающихся;</li> <li>• создание условий для участия обучающихся в общественных инициативах и проектах;</li> <li>• исследование предпринимательских намерений, обучающихся;</li> <li>• формирование у обучающихся пред-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение возможностей получения дополнительного профессионального образования для обучающихся ПОО</li> <li>• мероприятия по правовому и финансовому просвещению обучающихся ПОО</li> <li>• участие в общественных инициативах и проектах,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение дополнительных профессиональных программ в рамках получения прикладных квалификаций</li> <li>• научно-практические конференции по основам предпринимательства</li> <li>• студенческие проекты и исследования по проблемам поведения на рынке финансовых услуг и в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деловые встречи с предпринимателями, бизнес-экспертами, инноваторами и т.д.</li> <li>• организация студенческих проектов и исследований по профилю реализуемых профессий и специальностей</li> <li>• видео-уроки, экскурсии, круглые столы, конкурсы и т.д. по тематике финансовой и правовой грамотности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• участие в общественных инициативах и проектах, имеющих коммерческий результат</li> <li>• индивидуальный образовательный проект по основам финансовой грамотности/предпринимательству</li> <li>• обучение по индивидуальным образовательным маршрутам</li> <li>• выполнение разных</li> </ul>

	приемательской позиции; • формирование Soft Skills навыков и профессиональных компетенций	имеющих коммерческий результат	сфере предпринимательства • дни / недели правовой и финансовой грамотности		видов работ при участии в проектах, программах, конкурсах, олимпиадах и т.п., в том числе в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills) по компетенции «Предпринимательство» и по другим компетенциям, связанным с финансовой грамотностью/ предпринимательством
--	--	--------------------------------	---	--	--

4.

**Модуль «Физическое и здоровьесберегающее воспитание»**

**Цель:** создание среды, способствующей физическому и нравственному оздоровлению студентов, поддержанию уровня имеющегося здоровья, его укреплению, формированию навыков здорового образа жизни, воспитанию культуры здоровья.

*Формируемые ОК для данного модуля как результата требований ФГОС СПО:*

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

*Задачи, формируемые общие компетенции и формы работы*

Формируемые ОК	Задачи реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	Уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>формирование у студентов ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, мотивации к активному и здоровому образу жизни;</p> <p>формирование физической культуры обучающихся</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• научно - практическая конференция «Современные проблемы формирования здорового образа жизни студенческой молодежи» и т.п.</li> <li>• круглый стол «Формирование культуры здорового образа жизни в молодежной среде», «Формирование у молодежи мотивации к здоровому образу жизни» и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• научно-практическая конференция «Формирование здорового образа жизни в студенческой среде ПОО» конкурс исследовательских работ «Мы иначе здоровье»</li> <li>• спортивные соревнования: «Веселые старты», «Вперед, первокурсник!» и т.д.</li> <li>• соревнования, посвященные праздничным дням: «А ну-ка, парни!», «А ну-ка, девушки!»</li> <li>• спортивный праздник «День здоровья»</li> <li>• акция: «Наш выбор-здоровье»</li> <li>• турнир по мини-футболу, посвященный Дню прав человека</li> <li>• работа спортивных секций по видам спорта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тематические классные часы: «Красота в нашей жизни», «Здоровым быть модно», «Все в твоих руках», «Депрессия и способы борьбы с ней», «Активный отдых», «Пивной алкоголизм»</li> <li>• круглый стол «Энергетические напитки: вред или польза?»</li> <li>• конкурс эссе «Колледж \ техникум – территория здоровых и успешных людей!»</li> <li>• турниры приуроченные различным датам и событиям: Всемирному дню борьбы со СПИД, всемирному дню молодежи, Дню народного единства и пр.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• мониторинговые исследования обучающихся с целью определения их индивидуальных особенностей: типа личности, акцентуации характера, психотипа, психосоцио-типа и т.д.</li> <li>• разработка плана индивидуального развития студента на основе результатов мониторинговых исследований</li> <li>• индивидуальные беседы с обучающимися на темы: «Способы борьбы со стрессом», «Депрессия и способы борьбы с ней», «О соблюдении режима труда и отдыха,</li> </ul>
---	---	--	--	---	---

					профилактике различных заболеваний» ит.п. • консультации педагога- психолога с обучающимися, родителями, законными представителями с целью оказания психо-лого-педагогической поддержки разработка индивидуальной программы «Здоровье»
--	--	--	--	--	--

2.5.

***Модуль «Экологическое воспитание»***

*Цель:* формирование ответственного отношения к окружающей среде, экологического мировоззрения, нравственности и экологической культуры обучающихся.

*Формируемые ОК для данного модуля как результата требований ФГОС СПО:*

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

*Задачи, формируемые общие компетенции и формы работы*

Формируемые ОК	Задачи реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	повышение уровня осведомлённости об экологических проблемах современности и путях их разрешения; формирование мотивов, потребностей и привычек экологически целесообразного поведения и деятельности; развитие интеллектуальных и практических умений по изучению, оценке состояния и улучшению окружающей среды своей местности;	<ul style="list-style-type: none"> <li>социально-значимые экологические проекты, ориентированные на всероссийские акции: уборка берегов рек «Вода России», экологическая акция «Всемирный день Земли»</li> <li>всероссийский экологический диктант</li> <li>всероссийские конкурсы: инновационных экологических проектов «Мои зеленые Стартапы», эковолонтерских проектов «Волонтеры могут все», «Моя малая родина: природа, культура, этнос» региональные</li> </ul>	<p>ежегодные субботники, акции по наведению порядка на прилегающей к ПОО территории с участием всех студенческих групп</p> <p>студенческая акция «Сохраним кусочек планеты»</p> <p>конкурс социальных плакатов и фотографий в рамках проекта «Молодые защитники природы»</p> <p>соревнования по сбору макулатуры среди студенческих групп «Сохрани дерево» фотоконкурс «Природа казачьей земли»</p> <p>научно-практическая конференция «Эколого-географические проблемы реки Медведицы (других рек региона);</p> <p>встречи – беседы со</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>участие обучающихся групп в реализации мероприятий экологической направленности</li> <li>конкурс студенческих исследовательских проектов «Мой мир»</li> <li>экомаршрут по родному краю</li> <li>тематические экскурсии в природу туристически-походы</li> <li>интерактивный квест «Природные парки Волгоградской области»</li> <li>открытые тематические уроки;</li> <li>тематический классный час «Молодежь в борьбе за чистую землю» виртуальная экскурсия «Музеи природы»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>индивидуальная помощь обучающимся (при необходимости)</li> <li>анкетирование обучающихся «Экология вокруг нас»</li> <li>вовлечение обучающихся в волонтерскую экологическую деятельность</li> <li>индивидуальная исследовательская деятельность студентов: «Родники Волгоградской области», «Утилизация отходов – проблема XXI века», «Здоровье реки — здоровье человека» и др.</li> <li>проекты по экологии на темы: «Моя квартира как экологическая</li> </ul>



	<p>развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• воспитание эстетического и нравственного отношения к окружающей среде, умения вести себя в ней в соответствии с общечеловеческими нормами морали</li> </ul>	<p>экологические акции и кон-курсы «Чистые берега», «Экостайл»; «Жизнь в стиле Эко»; «Сохраним лес», «Зеленый город», «Чистый город»</p> <p>Открытые дискуссионные площадки (студенческие, педагогические, родительские, совместные) по проблемам сохранения окружающей среды, формирования экологической культуры подрастающего поколения с приглашением представителей деятелей науки и культуры, представителей власти, общественности</p>	<p>специалистами-экологами акция «Ненужную бумагу в нужное дело», посвященная Всемирному дню леса неделя экологии издание и распространение экологических листовок проведение социологических опросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тематические выставки по экологии края</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тематические видеоролики экологическая тропа интеллектуально-соревнование ЭКОКВИЗ «Экология Волгоградской области» творческие лаборатории беседы-практикумы экологические игры</li> </ul>	<p>среда», «Тайна воды, которую мы пьем»,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Экологический паспорт колледжа» и др. тематические презентации по вопросам экологии Волгоградской области</li> <li>• экологическое моделирование проведения опытов и экспериментов в рамках студенческих исследований организация наблюдений обучающихся в природе</li> </ul>
--	---	---	---	--	---

## 3.2.6.

## Модуль «Культурно-творческое, духовно-нравственное, семейное

## направление»

*Цели:* развитие индивидуальных свойств личности, обеспечивающих конкурентоспособность, продуктивность в овладении знаниями и в осуществлении различных видов творческой деятельности; формирование способностей решения профессиональных задач применительно к различным контекстам; привитие моральных и семейных ценностей, формирование обучающихся устойчивых нравственных качеств, потребностей, чувств, навыков и привычек поведения на основе усвоения идеалов, норм и принципов морали.

*Формируемые ОК для данного модуля как результата требований ФГОС СПО:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

*Задачи, формируемые общие компетенции и формы работы*

Формируемые ОК	Пути реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	Индивидуальный уровень
Культурно-творческое воспитание					
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	формирование у студентов способности самостоятельно мыслить, добывать и	<ul style="list-style-type: none"> <li>конкурсы профессионального мастерства чемпионаты</li> </ul>	конкурсы профессионального мастерства по профессиям и	защита творческих и социальных проектов деловые игры, дискуссии по обсуждению качеств вос-	индивидуальная помощь обучающимся (при необходимости)

<p>сти применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>применять знания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие познавательной, исследовательской и творческой деятельности;</li> <li>• воспитание потребности к освоению национальной и общечеловеческой культуры;</li> <li>• развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни</li> <li>• участие в культурной жизни ПОО, города, региона</li> </ul> <p>□</p>	<p>WorldSkills;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• научно-практические конференции по проблемам развития творческих способностей студентов СПО</li> <li>• фестивали: фестиваль проектов «Здесь Родины моей начало», фестиваль славы и культуры и пр.</li> <li>• конкурсы: «Увидеть мир сердцем», «Есенинские чтения», конкурс компьютерных работ «Ветер перемен» и т.д. олимпиада по финансовой грамотности</li> </ul>	<p>специальностям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• конкурсы: проектов, чтецов, презентаций, рисунков, буклетов, фотографий, видеороликов и пр.</li> </ul> <p>□</p>	<p>требуемого на рынке труда выпускника СПО</p> <p>исследования требований работодателей к высококвалифицированному рабочему специалисту среднего звена</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование потребности регионального рынка труда в новых квалификациях -</li> </ul>	<p>предметные кружки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• факультативы</li> <li>• студенческие творческие объединения, общества</li> <li>• клубы по интересам -</li> </ul>
---	--	--	--	--	--

Используемые ОК	Способы реализации направления	Формы работы			
		уровень выше ПОО	уровень ПОО	уровень учебной группы	индивидуальный уровень
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>					
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>формирование выраженной в поведении нравственной позиции;</li> <li>формирование умения вести дискуссию, логично и доказательно излагать свою точку зрения, уважать, уметь слушать и слышать оппонентов;</li> </ul>	<input type="checkbox"/> научно-практические конференции «Духовно-нравственное развитие и воспитание детей и молодежи: опыт, проблемы, перспективы развития», «Разные семьи – общие ценности» и др. <input type="checkbox"/> акции: «Духовное наследие», «Без памяти нет традиций, без традиции нет воспитания» и т.д. <input type="checkbox"/> марафоны: «Ребёнок учится тому, что видит у себя в доме. Родители пример ему» и др. <input type="checkbox"/> конкурсы научно-исследовательских работ: «Царицын. ... Истоки», «Духовная культура Волгоградской области», «Нравственные основы семейной жизни» <input type="checkbox"/> социальные проекты: «Семья – хранительница духовных и нравственных ценностей!» и др.	<input type="checkbox"/> фестивали: «Семья наш общий дом» и др.) и др. <input type="checkbox"/> ярмарки: «Масленица к нам пришла» и др. <input type="checkbox"/> концерты: «Мы разные, но мы вместе!» и др. <input type="checkbox"/> игры: «Моя семья» и др. <input type="checkbox"/> квесты: «Дорогою добра» и др.; <input type="checkbox"/> круглые столы: «Семья – источник нравственных отношений в истории человечества» и др. <input type="checkbox"/> социальные проекты: «Наше наследие» и др. <input type="checkbox"/> конкурсы: «Семейный альбом» и др. <input type="checkbox"/> викторины: «Культура и традиции», «Мои родные, милые места...» <input type="checkbox"/> кинолектории творческие вечера: «Мир, с которым я дружу» и др.	<ul style="list-style-type: none"> <li>тематические классные часы: «Россия в сердце моем», «Будьте счастливы и человечны», «Пороки современного общества» и др.  <input type="checkbox"/> литературно-музыкальные композиции (гостинные, балы и др.): «Наполним музыкой сердца», «Души волшебное светило», «Под открытым зонтиком добра» и др.</li> <li>сюжетно-ролевые игры: «Передача чувств», «Умей извиняться» и др.</li> <li>вечера вопросов и ответов  <input type="checkbox"/> этические беседы: «Не обманывай», «Умей дружить», «Черты нравственного человека».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>изготовление подарков своими руками для воспитанников детских домов, домов интернатов и др.</li> <li>десанты и полезные дела духовно-нравственной направленности</li> </ul>

		<p>десанты полезных дел</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• экскурсии по духовным, историческим местам родного края: «Православные храмы Белгородчины»</li> </ul>			
<b>Семейное воспитание</b>		<b>уровень выше ПОО</b>	<b>уровень ПОО</b>	<b>уровень учебной группы</b>	<b>Индивидуальный уровень</b>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие сопереживания и формирование позитивного отношения к людям;</li> <li>• оказание помощи студентам в выработке моделей в различных трудных жизненных ситуациях (проблемных, конфликтных, стрессовых)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• научно-практические конференции: «Традиционные семейные ценности: диалог поколений», «Разные семьи – общие ценности» и т.д.</li> <li>• акции: «Родники семейных традиций» и др.</li> <li>• марафоны: «Семейный творческий марафон» и др.</li> <li>• социальные проекты по семейному воспитанию: «Наш выбор – семейные ценности!» и др.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• акции: «Месяц семьи и семейных ценностей», «День Матери»</li> <li>• встречи с «семьями долгожителями», многодетными семьями, семейными психологами, сексологами и др.</li> <li>• театральные тематические постановки</li> <li>• краткосрочные или долгосрочные проекты (индивидуальные или групповые): «Зорко одно лишь сердце...» и др.</li> <li>• викторины, игры, квесты: «Тайна страны Счастливых», «Вместе все преодолеем», «Моя жизнь» и др.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• циклы тематических классных часов: «Моя семья» и т.д.</li> <li>• Диспуты: «О скромности и высокомерии», «Гордость и себялюбие», «О скромности и мужском рыцарстве», «О девичьей скромности и женственности» и др.</li> <li>• спортивные соревнования: «Папа, мама, я- спортивная семья» и др.</li> <li>• сюжетно-ролевая игра: моделирование проблемной ситуации</li> </ul>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>организация работы консультативного пункта «Телефон доверия»</li> </ul>	совместное нахождение выхода из нее и др. тематические беседы: «Будьте счастливы и человечны», «Золотое правило нравственности», «Что есть «Я»?» и др.	
--	--	--	--	---	--

### 3.2.7.

#### Модуль «Развитие студенческого самоуправления»

Развитие студенческого самоуправления и позитивной общественной студенческой инициативы - один из путей подготовки активных граждан к жизни в правовом и демократическом обществе. В рамках направления предполагается:

- развитие лидерских качеств у студентов;
- формирование и обучение студенческого актива техникума;
- представление интересов техникума на различных уровнях: местном, региональном, федеральном;
- разработка, принятие и реализация мер по координации деятельности общественных студенческих объединений техникума;
- развитие волонтерского движения, военно-патриотического клуба;
- организация социально значимой общественной деятельности (развитие добровольческого движения, организация акций, в т.ч. профилактических, благотворительных проведение мероприятий различных направлений).

#### Виды деятельности:

- Разработка и внедрение инновационных методик и форм воспитательной работы с молодежью.
- Курирование деятельности студенческого совета.
- Подготовка и обучение лидерского актива.

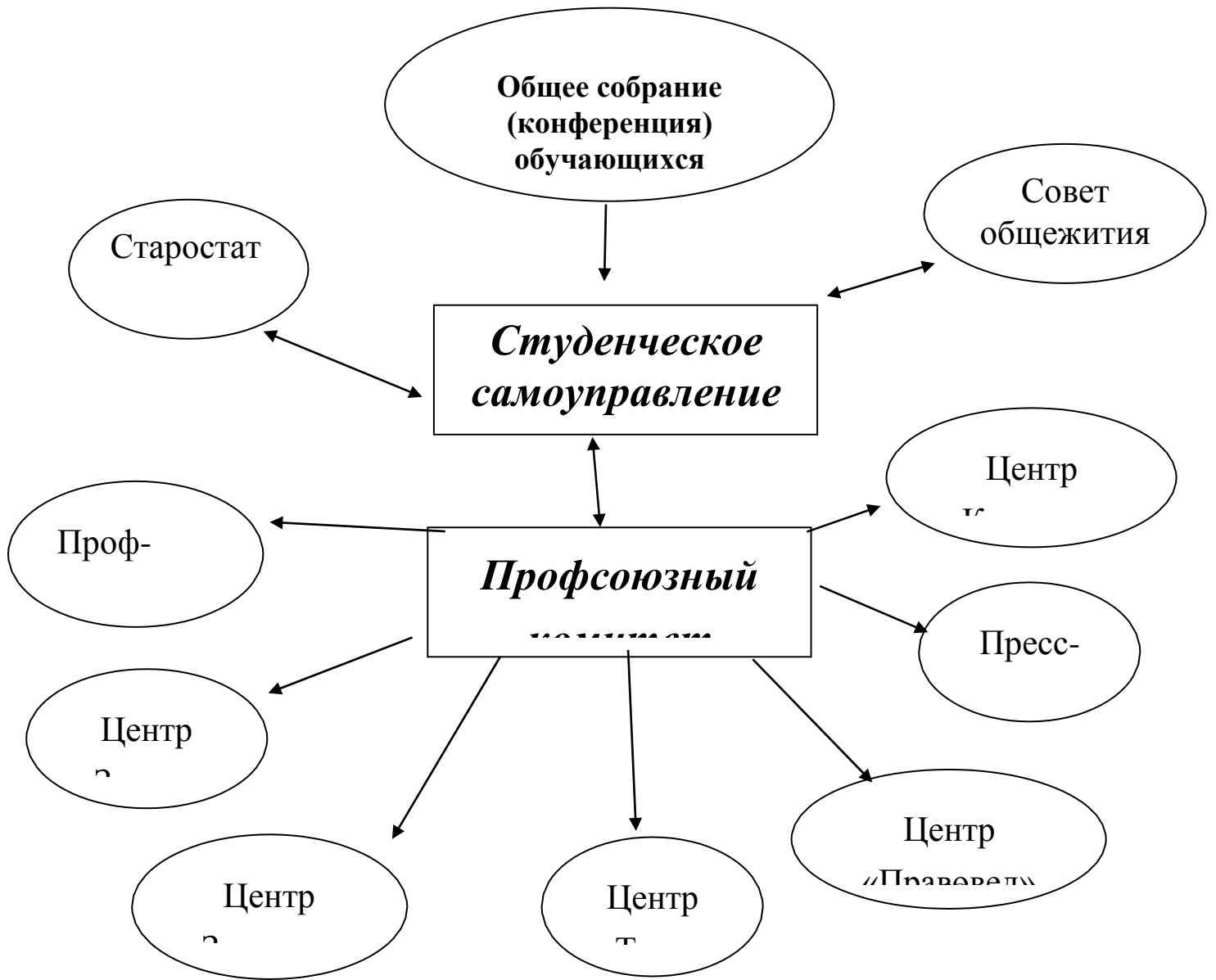
**Примерные мероприятия по направлению:** развитие волонтерского движения по разнообразным направлениям, собрания студентов, студенческие конференции, выпуск студенческих газет, встреча актива с директором колледжа, благотворительные акции, «Посвящение в студенты», организация и проведение мероприятий и т.д.

*Формируемые ОК для данного модуля как результата требований ФГОС СПО:*

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

# Структура самоуправления

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»



## Структура

### ПРОФСОЮЗНОГО КОМИТЕТА:

Профсоюзный комитет включает в себя следующие Центры:

#### 1. ЦЕНТР «ЗНАНИЕ» по научной и проектной деятельности

- Совместно с предметно-цикловыми комиссиями (ПЦК) участвует в организации учебной и исследовательской деятельности студентов.
- Совместно с ПЦК организует проведение научно-практической конференции.
- Участвует в организации и проведении ежегодного конкурса «Лучшая учебная группа года».
- Поддерживает творческие инициативы студентов.
- Разрабатывает и защищает социальные проекты.

#### 2. ЦЕНТР «ЗДОРОВЬЕ» по организации спортивных мероприятий

- Организует популяризацию здорового образа жизни.
- Проводит мероприятия по борьбе с вредными привычками
- Участвует в организации Дня здоровья
- Распространяет информацию о работе спортивных секций через пресс -центр.
- Организует турниры и соревнования по различным видам спорта.

#### 3. ЦЕНТР «ПРАВОЕД» по связям с общественностью

- Знакомит каждого студента с Уставом техникума, правилами внутреннего распорядка для учащихся, социальными гарантиями студентов.
- Контролирует исполнение нормативно - правовых документов касающихся учащихся.
- Следит за соблюдением Устава техникума.
- Участвует в работе Совета техникума при разработке локальных актов, необходимых для осуществления учебно-воспитательного процесса в техникуме.
- Проводит работу по профилактике детского дорожно-транспортного травматизма и правилам пожарной безопасности.
- Разрабатывает проекты и положения техникумовских конкурсов и организует их проведение.
- Участвует в работе Совета профилактики.
- Участвует в работе Совета общежития.
- Организует взаимодействие с Администрацией.



#### 4. ПРЕСС - ЦЕНТР

- Своевременно доводит до сведения коллектива техникума решения совета
- Выпускает листовки
- Публикует материалы в газете

#### 5. ЦЕНТР «КУЛЬТУРА» по организации культурно-массовых мероприятий

- Участвует в работе Центра дополнительного образования «Факел».
- Развивает и стремится сохранить традиции техникума.
- Участвует в организации и проведении смотра-конкурса «Алло, мы ищем таланты».
- Стремится к объединению студентов и их самореализации.

#### 6. ЦЕНТР «ТРУД» по организации социально-значимых акций

- Участие в благоустройстве техникума
- Следит за соблюдением правил техники безопасности.
- Проводит регулярные рейды по мастерским, столовым.
- Организует акции в поддержку различных групп населения (дети, военнослужащие, пенсионеры),
- Следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований в учебном корпусе техникума и общежитии.

Председатель профсоюзного комитета и его заместители организуют общий ход работы и ведут документацию.

Решения по всем вопросам принимаются коллегиально, ответственные назначаются сразу.

40

#### **Основные направления деятельности:**

- Формирование традиций техникума.
- Гражданско-патриотическое воспитание.
- Поддержка социальных инициатив студенчества.
- Развитие художественного творчества.
- Участие в научно-исследовательской работе.
- Содействие решению социальных проблем студенчества.
- Информационное обеспечение.
- Формирование здорового образа жизни студенчества, спортивно-оздоровительная работа.
- Формирование и обучение студенческого актива.
- Участие в благоустройстве техникума.

**ПЛАН РАБОТЫ СТУДЕНЧЕСКОГО СОВЕТА  
на учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
<b>1. Организационная работа</b>			
1.	Формирование студенческого совета. Распределение должностных обязанностей среди руководителей центров студенческого совета. Утверждение плана работы на учебный год.	Сентябрь	Председатель Секретарь Члены совета
2.	Выборы студенческого актива в группах первого курса и формирование органов студенческого самоуправления техникума. Выборы органов самоуправления в общежитии.	Сентябрь	Председатель Секретарь Члены совета
3.	Проведение собраний со старостами групп по вопросам учебной дисциплины, успеваемости, качества учебного процесса и посещаемости студентов, а также внеучебной работы студентов.	Ежемесячно	Члены центра «Знание»
4.	Ознакомление первокурсников с едиными требованиями к студентам, положениями о правилах внутреннего распорядка; о студенческом общежитии; о студенческом совете обучающихся, о совете по профилактике правонарушений; о стипендиальном обеспечении и др.	Сентябрь	Председатель Заместитель председателя
5.	Подготовка и проведение заседаний студенческого совета техникума, совета общежития.	Ежемесячно	Председатель Члены совета Секретарь
6.	Участие в работе стипендиальной комиссии техникума	В течение года	Председатель

			Члены совета
7.	Проведение встреч студентов с представителями администрации техникума	Ежеквартально	Председатель Члены совета
8.	Организация работы студенческих волонтерских отрядов «Мы рядом! и «Парус»	В течение учебного года	Председатель Члены совета
9.	Участие в работе Совета профилактики	В течение учебного года	Председатель
10.	Оформление стендов «Студенческое самоуправление», «Профсоюзная жизнь».	В течение учебного года	Члены совета
11.	Подготовка материалов для размещения на сайте техникума, на странице в соцсети «ВКонтакте»	В течение года	Пресс-центр
12.	Организация и проведение внутритехникумовских конкурсов на звание «Лучшая группа техникума», «Лучная комната общежития», «Лучший студент техникума»	В течение учебного года	Председатель Старостат Совет общежития
13.	Оформление «Доски почета» лучших студентов	В течение года	Председатель Члены совета
14.	Выпуск студенческой газеты « О студентах. ru»	В течение года	Пресс-центр
15.	Набор студентов в творческие студии, кружки, секции техникума	Сентябрь- Октябрь	Председатель Члены совета
16.	Подготовка учебных групп к сессии: изучение положения о промежуточной аттестации.	1 и 2 семестр	Центр «Знание»
17.	Итоговая отчетная студенческая Конференция	Июнь	Председатель Члены совета
<b>2. Мероприятия волонтерского направления</b>			
18.	Участие в благотворительных акциях посвященных Дню защиты детей; -помощь малообеспеченным семьям, сиротам детского дома «Южный»; участие в акции «Белый цветок»; адресная помощь пенсионерам, инвалидам и др.	В течение учебного года	Председатель Члены совета
19.	Участие в мероприятиях, организованных Управлением молодежной политики	В течение	Председатель

	города Белгорода; Центром молодежных инициатив и др.	ученого года	Члены совета
<b>20.</b>	Организация помощи участникам ВОВ и ветеранов техникума, проведение благотворительных концертов и встреч.	В течение ученого года Май	Председатель Члены совета
<b>3. Мероприятия спортивно-патриотического направления</b>			
<b>21.</b>	Участие в спортивных мероприятиях и мероприятиях патриотической направленности техникума, города и области, согласно плану ВР работы.	В течение ученого года	Центр «Здоровье»
<b>22.</b>	Участие в городских и областных конкурсах, фестивалях военно-патриотической песни	По графику	Центр «Культура»
<b>23.</b>	Участие в параде кадетских классов	апрель	Председатель
<b>24.</b>	Участие в военно-патриотических сборах	В течение ученого года	Председатель Центр «Здоровье»
<b>25.</b>	Участие в областной спартакиаде	В течение ученого года	Центр «Здоровье»
<b>26.</b>	Мероприятия спортивно-патриотической направленности согласно плану ВР техникума	В течение года	Председатель Члены совета
<b>27.</b>	Участие в проведении городских мероприятий, программ, проектов, организованных Управлением молодежной политики г. Белгорода (День молодежи, День Города, День России, День Героя России т.д.)	В течение ученого года	Председатель Члены совета
<b>28.</b>	Участие в Международном дне отказа от курения, Всероссийском дне трезвости и др.	Ноябрь-декабрь	Центр «Здоровье»

<b>4. Мероприятия профессионально-трудового направления</b>			
29.	Подготовка и проведение профессиональных недель.	В течение учебного года	Председатель Центр «Труд»
30.	Подготовка и участие в проведении Дней открытых дверей для абитуриентов и их родителей.	В течение учебного года	Председатель Члены совета Центр «Труд»
31.	Подготовка и участие в мастер-классах по профессиям и специальностям.	В течение учебного года	Председатель Центр «Труд»
32.	Подготовка и участие в конкурсах профессионального мастерства.	В течение учебного года	Председатель Центр «Труд»
33.	Помощь при организации и проведении всех видов практики, проведении анкетирования и мониторингов.	В течение учебного года	Председатель Члены совета Центр «Труд»
34.	Участие в субботниках, трудовых десантах, акциях по благоустройству территории техникума и города		Председатель Члены совета Центр «Труд»
<b>5. Мероприятия духовно-нравственного направления</b>			
35.	Участие и подготовка творческих мероприятий согласно плану ВР техникума	В течение учебного года	Председатель Центр «Культура»
36.	Участие в творческих областных и всероссийских конкурсах.	В течение учебного года	Председатель Члены совета

37.	Участие в Областном конкурсе социальной рекламы обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области «Я выбираю ЖИЗНЬ!»	ноябрь	Центр «Культура»
38.	Участие в городском конкурсе фестивале «Студенческая весна "	По графику	Центр «Культура»
39.	Участие во Всероссийском конкурсе достижений талантливой молодежи "Национальное Достояние России"	Декабрь-февраль	Председатель Члены совета
40.	Участие в Областном фестивале художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»	апрель	культурно- массовая комиссия
41.	Проведение конкурса на звание «Лучшее портфолио».	май	Председатель Члены совета
42.	Организация и проведение Дня самоуправления	октябрь	Председатель Члены совета
<b>7. Мероприятия научно-исследовательского направления</b>			
43.	Организация внутритехникумовских научно – практических конференций обучающихся	По графику	Центр «Знания»
44.	Участие во Всероссийском конкурсе "Юность. Наука. Культура."	В течение года	Центр «Знания»
45.	Участие в Областных конкурсах профессионального мастерства и областных олимпиады по специальностям	По графику	Центр «Знание»
46.	Участие в Областном Параде профессий	Апрель-май	Председатель Центр «Знание»
47.	Предметные недели	По графику	Председатель Центр «Знание»
61.	Участие в Областных конкурсах ученических и студенческих научно-исследовательских работ	По графику	Председатель Центр «Знание»

### 3.2.8

#### «Разговоры о важном»

На основании рекомендации Министерства просвещения России в ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» в рамках реализации Рабочей программы воспитания (УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология) проводится цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном».

На основании письма Министерства просвещения РФ от 17.06.2022 г № 03-871 «Об организации занятий «Разговоры о важном»

Проект «Разговоры о важном» направлен на развитие ценностного отношения студентов к своей родине - России, населяющим ее людям, ее уникальной истории, богатой природе и великой культуре. Данные занятия с детьми должны быть направлены на формирование соответствующей внутренней позиции личности студента, необходимой ему для конструктивного и ответственного поведения в обществе. Основным форматом данного внеурочного занятия - разговор, или беседа с обучающимися. Основные темы занятий связаны с важнейшими аспектами жизни человека в современной России: знанием родной истории и пониманием сложностей современного мира, техническим прогрессом и сохранением природы, ориентацией в мировой художественной культуре и повседневной культуре поведения, доброжелательным отношением к окружающим и ответственным отношением к собственным поступкам. Педагогической основой цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном» стали идеи ценностно-ориентированного воспитания, междисциплинарного подхода к реализации содержания образования. Все материалы разработаны с учетом возрастных и психологических особенностей

Темы и содержание цикла занятий разрабатываются на федеральном уровне. Данный цикл в объеме 34 часа реализуется в течение учебного года (2022-2023гг), еженедельно по понедельникам первым уроком, начиная с 5 сентября 2022 года. Ответственным за организацию и проведение цикла является заместитель директора по учебно-воспитательной работе. Для проведения уроков «Разговоры о важном» привлекаются классные руководители (кураторы) учебных групп, преподаватели истории, обществознания, библиотекарь техникума.

ФГБНУ «Институт стратегии развития образования Российской академии образования» по поручению Министерства просвещения России разработал комплект материалов, которые содержат все необходимое для подготовки и проведения такого внеурочного занятия – сценарий внеурочного занятия, методические рекомендации, а также набор визуального контента (видео, презентации, интерактивные материалы). При проведении занятий ответственные лица используют федеральные методические материалы, которые размещаются на портале «Единое содержание общего образования» в разделе «Внеурочная деятельность» [https://edsoo.ru/Vneurochnaya\\_deyatelnost.htm](https://edsoo.ru/Vneurochnaya_deyatelnost.htm) или на платформе проекта «Разговоры о важном» <https://razgovor.edsoo.ru/>. На портале обеспечена возможность использования материалов непосредственно в ходе проведения занятия, а также их предварительное скачивание.

Методические материалы включают в себя сценарий занятия, методические рекомендации по его проведению и интерактивный визуальный контент.

Тематика уроков цикла «Разговора о важном» включена в Календарный план воспитательной работы Рабочей программы воспитания (приложение).

### **3.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия**

#### 3.3.1.

##### **Виды воспитательной деятельности**

Виды деятельности – здесь это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач,

основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её,

основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.;

соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых;

основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося

основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.

соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.



### В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в минигруппе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

### ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

### 3.3.2. **Формы организации воспитательной работы**

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

- а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации;
- б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;
- в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

– с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а

– с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

### **3.3.3. Методы воспитательной работы**

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

### **3.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса**

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и руководящие работники образовательной организации;
- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Студенческий совет);

— родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

руководящими работниками образовательной организации   
педагогическими работниками,

руководящими работниками образовательной организации   
обучающимися,

руководящими работниками образовательной организации  родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,

педагогическими работниками  педагогическими работниками, педагогическими работниками   
обучающимися,

педагогическими работниками  родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,

обучающимися  обучающимися,

обучающимися  родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

сохранение и преумножение традиций,

коллективные дела и «соревновательность», взаимодействие между младшими и старшими др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

## **УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы**

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

#### **Материально-технические условия**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

библиотечный информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле; специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с

необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

### **4.2. Особенности реализации рабочей программы**

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с

учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### **4.3.**

##### **Кадровое обеспечение**

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

## 5.

## УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ

**5.1. Оценка результатов реализации рабочей программы воспитания**

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

**Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы в учебной группе**

Индикаторы - основной признак, на основании которого производится оценка, определение или классификация чего-либо, мерило суждения, оценки. Поскольку индикатор должен быть объективным, наиболее существенным, устойчивым и повторяющимся признаком, индикаторы и показатели реализации Программы указаны в таблице.

Таблица

№	Показатели	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
<b>Модуль 1 . ГРАЖДАНСКО--ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ</b>					
1.1	Количество мероприятий гражданско-правовой, патриотической, духовно-нравственной направленности. (шт.)	50	50	50	50
1.2	Удельный вес студентов, вовлеченных в реализацию программ по сохранению российской культуры, исторического наследия народов страны и традиционных ремесел. (%)	100%	100%	100%	100%
1.3	Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях патриотической, духовной, нравственной направленности.(%)	100%	100%	100%	100%
1.4	Количество обучающихся, принимавших участие в проектах, конкурсах различного уровня. (шт.):				
	- Всероссийский;	5	5	5	5
	- Региональный	10	12	13	13
	- ПОО	50	100	40	30
1.5	Количество мероприятий по профилактике и противодействию экстремизму и терроризму. (шт.)	25	25	20	20
1.6	Количество обучающихся от общего числа студентов ПОО, принявших участие в мероприятиях по профилактике и противодействию экстремизму и терроризму. (шт.)	550	550	430	350
<b>Модуль 2. Развитие профессиональной карьеры, бизнес-ориентирующее направление</b>					
2.1	Доля обучающихся, участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства различных уровней.(%)	15%	20%	50%	70%
2.2	Участие в региональных чемпионатах «Абилимпикс»	5%	25%	30%	35%

	WorldSkillsRussia, чел.	-	5%	10%	15%
2.3	Доля обучающихся оформленных, как самозанятые по своей специальности.(%)	-	1%	2%	3%
2.4	Доля обучающихся, занятых в трудовой деятельности в летний период времени(%)	100%	100%	100%	100%
2.5	Количество воспитательных событий, в ходе которых реализуются технологии, формы и методы работы для подготовки по предпринимательству. (шт.)	10	15	15	15
2.6	Доля обучающихся, ставших участниками различных предпринимательских конкурсов. (%)	5%	10%	15%	10%
2.7	Доля обучающихся, участвующих в бизнес проектах и программах. (%)	1%	5%	10%	10%
<b>Модуль 3. Культурно-творческое, духовнонравственное, семейное воспитание</b>					
3.1	Доля обучающихся, участвовавших в культурно-творческих мероприятиях(%)	100%	100%	100%	100%
3.2	Количество проведенных культурно - творческих мероприятий в образовательной организации. (шт.)	50	50	50	50
3.3	Доля обучающихся, занимающихся в творческих объединениях, кружковой деятельности. (%)	100%	100%	100%	100%
3.4	Удельный вес студентов, от общего числа участвующих в мероприятиях (олимпиады, конкурсы, выставки, стенгазеты, флешмобы, фестивали) творческой направленности (%):				
	Всероссийских	50%	55%	80%	70%
	региональных	55%	55%	80%	70%
	городских	70%	75%	70%	95%
	в ПОО	100%	100%	100%	90%
3.5	Удельный вес студентов, от общего числа занявших призовые места, в в мероприятиях (олимпиады, конкурсы, выставки, стенгазеты, флешмобы, фестивали) творческой направленности (%):				
	Всероссийских	5%	10%	15%	15%
	региональных,	5%	10%	15%	15%
	городских,	15%	20%	25%	20%
	ПОО	75%	80%	90%	80%
3.6	Удельный вес студентов, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи. (%)	35%	60%	45%	70%
<b>Модуль 4. Физическое и здоровьесберегающее воспитание</b>					
4.1	Доля студентов, участвующих в спортивных студенческих соревнованиях.(%)	100%	100%	100%	100%

4.2	Доля обучающихся, занимающих в спортивных секциях (чел): в муниципалитете	100%	100%	100%	100%
	в колледже	100%	100%	100%	100%
4.3	Удельный вес студентов, охваченных программами и проектами в области физкультурно-спортивной и оздоровительной деятельности, связанных с популяризацией здорового образа жизни, спорта. (%)	100%	100%	100%	100%
4.4	Доля обучающихся, занятых в профилактических мероприятиях по профилактике употребления табака, наркотиков, алкоголя. (%)	100%	100%	100%	100%
4.5	Количество обучающихся, занявших призовые места, в спортивных мероприятиях(чел) :				
	Всероссийских	10%	30%	35%	35%
	региональных	15%	20%	25%	20%
	городских	20%	30%	30%	30%
	в ПОО	50%	55%	50%	50%
4.6	Количество обучающихся, сдавших нормы ГТО (чел):				
	Золото	100	110	120	125
	Серебро	260	250	110	105
	Бронза	140	150	130	100
<b>Модуль 5. Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т.ч. профилактика асоциального поведения)</b>					
5.1	Количество обучающихся, прошедшие социально-психологическое тестирование (чел.)	500	500	500	200
5.2	Количество обучающихся ,совершивших правонарушения. (чел.)	-	-	-	-
5.3	Количество, преступлений, совершенных обучающимися за учебный год. (шт.)	-	-	-	-
5.4	Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по профилактике правонарушений. (%)	100%	100%	100%	100%
5.5	Количество родителей, законных представителей, с которыми проведена социально-психологическая работа (шт):				
	- неблагополучные семьи	1	0	0	0
	- родители обучающихся, совершивших правонарушения	-	-	-	-
	-родителя обучающихся, совершивших преступления	-	-	-	-
	- родители обучающихся «группы риска»	3	0	1	0
5.6	Количество проведенных профилактических				



	мероприятий (шт.):				
	- вовлечение в потребление ПАВ	20	20	20	20
	- деструктивные группы	10	10	10	10
	-суицидальное поведение	10	10	10	10
	- профилактика ПДД	20	20	20	20
	- семейное воспитание	10	10	10	10
5.7	Количество проведённых мероприятиях по формированию толерантности и позитивного отношения к инвалидам и лицам с ОВЗ и недопущения их дискриминации	10	10	10	10
5.8	Количество посещение семей на дому(шт.) - детей сирот и оставшихся без попечения родителей -детей-инвалидов и лиц с ОВЗ - неблагополучных семей -многодетных	25	25	25	15
<b>Модуль 6. Экологическое воспитание</b>					
6.1	Удельный вес студентов, участвующих в реализации проектов экологической направленности, природоохранных акций, города, области. (%)	100%	100%	100%	100%
6.2	Количество тематических экологических мероприятий в колледже. (шт.)	35	35	30	30
6.3	Количество обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность отряда «Мы рядом». (чел):				
	-региональный уровень	10	10	10	10
	- ПОО	30	40	50	30
<b>Модуль 7. Развитие студенческого самоуправления</b>					
7.1	Доля обучающихся, вовлеченных в реализацию модели студенческого самоуправления. (%)	100%	100%	100%	100%
7.2	Доля обучающихся, участвующих в социальном проектировании. (%)	15%	30%	55%	65%
7.3	Количество мероприятий, инициируемых и организованных ССУ группы.(шт.)	50	50	60	60
7.4	Количество студентов, вовлеченных в волонтерскую деятельность. (шт.)	30	40	30	30
7.5	Количество мероприятий проведенных по волонтерскому направлению.(шт.)	50	70	70	70

## **5.2. Формы аттестации по программе воспитания**

Аттестация по программе воспитания - это форма фиксации личных достижений, ориентированная на констатацию наличия определенных успехов, значимых лично для студента. Это инструмент развития и мотивации личности.

Рекомендуемой формой аттестации по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного. Портфолио направлено на сбор документально подтвержденных достижений обучающегося (выпускника), которые могут быть оценены экспертным путем, согласно Положению о портфолио студента ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (приказ № 208 от 26.05.2015 г) (с учетом последующих изменений и дополнений).

Основная часть портфолио рассчитана на проведение системной самооценки студентом своей деятельности в течение всего периода обучения в образовательной организации.

Дополнительная часть – экспертные оценки преподавателей, мастеров производственного обучения, наставников на производстве.

Наиболее удобной формой организации такой работы является электронная, на базе цифровой платформы образовательной организации или ее сайта.