

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ



государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и  
управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

СОГЛАСОВАНО:

Директор кафе «НИКО»




  
М.Н. Погосян  
«09» июня 2020 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ГТМАУ



  
Л.М. Фенева  
«11» июня 2020 г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ:

по специальности:

43.01.09 Повар, кондитер

Укрупненная группа специальностей и направлений подготовки:

43.00.00 Сервис и туризм

Базовый уровень подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная



2012 – *Лидер непрерывного образования*

2013 – *Лучший техникум в партнерстве с производством*

2015 – *Лучший техникум в области патриотического воспитания молодежи*

2016 – *Лучший техникум в области организации культурно- массовой работы*

2018 – *100 лучших организаций среднего профессионального образования в России*

г. Георгиевск, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 и примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учётом требований работодателей.

**Организация разработчик:**

ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

**Разработчики:**

Фенева Л.М. – директор ГБПОУ ГТМАУ, кандидат педагогических наук.

Касьяненко И.С. –заместитель директора по учебной работе;

Дядюк М.Н. – заместитель директора по учебно-методической работе;

Шахова Т.Н. – председатель цикловой комиссии дисциплин сферы услуг, преподаватель I квалификационной категории.

Рекомендовано решением педагогического совета ГБПОУ ГТМАУ  
Протокол № 8 от 11 июня 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**  
**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Нормативный срок освоения:** 3 года 10 месяцев

**Организация-разработчик основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»

**Предприятие (организация) работодателя:** кафе «НИКО»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная для согласования основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: (далее – ООП) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание ООП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер:

- отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей Ставропольского края;

- направлено на освоение видов деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.;

- разработано с учетом требований профессиональных стандартов;

- направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, овладение трудовыми функциями;

- разработано в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет подготовить повара, кондитера по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО, с учетом направленности на удовлетворение рынка труда и запросам работодателя.

Предприятие (организация) работодателя: кафе «НИКО»

Директор

М.П.



*Погосян* М.Н. Погосян  
«09» июня 2020 г.

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1.** Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП, ООП СПО, программа, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 с учётом требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь» и требований работодателей.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, разработана ГБПОУ ГТМАУ на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ООП:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

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

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

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- 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, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

с учётом:

- Устава техникума;

- локальных актов техникума;

с учетом:

- примерной основной образовательной программы по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО [Электронный ресурс]: Портал федеральных учебно-методических объединений в среднем профессиональном образовании / Примерные программы СПО (ПРОЕКТЫ) 2019 (Резервная копия федерального реестра программ СПО)- Режим доступа: <https://fumo-spo.ru/?p=news&show=271> - Загл. с экрана;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС. - Режим доступа: [http://www.firo.ru/?page\\_id=774](http://www.firo.ru/?page_id=774) - Загл. с экрана;

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

- Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС. - Режим доступа: [http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты\\_ИТОГ.pdf](http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf) - Загл. с экрана.

- Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50). Проект май 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования. - Режим доступа: <http://www.cpro-mpu.com> - Загл. с экрана.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;  
ПК – профессиональные компетенции.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

## РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

**3.1.** Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

**3.2.** Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.12 ФГОС)

| Наименование основных видов деятельности  | Наименование профессиональных модулей   | Сочетание квалификаций |
|---|---|------------------------|
|   |   | повар ↔ кондитер       |
| ВД.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | осваивается            |
| ВД.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | осваивается            |
| ВД.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | осваивается            |
| ВД.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается            |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| ВД.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
|--|--|-------------|

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции  | Знания, умения   |
|-----------------|---|--|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02           | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>   |
| ОК 03           | Планировать и реализовывать собственное   | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>  |



|       |  |   |
|-------|--|---|
|       | профессиональное и личностное развитие.  | <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования   |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | <b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.<br><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности   |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе<br><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии<br><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.<br><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья   | <b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.  |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.  |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                  | <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение<br><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.   |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                    | <b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы<br><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                   | <b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;<br><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты   |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности         | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции   |
|------------------------------------|--------------------------------|---|
| ПМ.01 Приготовление и подготовка к | ПК 1.1.                        | <b>Практический опыт в:</b><br>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, техноло- |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>гического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul> |
|  | <p>ПК 1.2.<br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> </ul>   |

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul>  |
|  |         | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul> |
|  | ПК 1.3. | <b>Практический опыт в:</b>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> </ul> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
| <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 2.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> </ul>                       |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> </ul> </li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> </ul>   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить начинки из грибов; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</li> </ul> </li> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей,</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li></ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|--|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать продукты для пиццы;</li><li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li><li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li><li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li><li>- жарить в большом количестве жира;</li><li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li><li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;<ul style="list-style-type: none"><li>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li><li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– соблюдать выход при порционировании;</li><li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li><li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li><li>– владеть профессиональной терминологией;</li></ul></li></ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>ПК 2.8.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|---|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, 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;</li><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li><li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li></ul> |
|--|--|---|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
| <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 3.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра-</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>нение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul> |
|  | <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>  |

|  |                                    |  |
|--|------------------------------------|--|
|  | <p>разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul> </li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> </ul> |
|--|------------------------------------|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> </ul> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения, требования к безопасности</li> <li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> </ul>   |

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
|  | сырья разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> |
|--|-----------------------------------|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li><li>– правила, техника общения с потребителями;</li></ul> |
|--|--|---|



|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li><li>- вынимать готовое желе из форм;</li><li>- доводить до вкуса;</li><li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li><li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– соблюдать выход при порционировании;</li><li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li><li>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li><li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li><li>– владеть профессиональной терминологией;</li></ul></li></ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, за-</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
| <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 4.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> </ul>                                |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul> |
|  | <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul> |
|--|--|---|



|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li><li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li><li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить сладкие соусы;</li><li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li><li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li><li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li><li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li><li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li><li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li><li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li><li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li><li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li><li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li><li>– доводить до вкуса;</li></ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li><li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li><li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li><li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li><li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li><li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li><li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li><li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- готовить лимонады;</li><li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li><li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li><li>- подготавливать пряности для напитков;<ul style="list-style-type: none"><li>– определять степень готовности напитков;</li><li>– доводить их до вкуса;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li><li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li><li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li></ul></li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом</li> </ul> |
|--|--|---|



|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
| <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 5.1.<br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul> |
|  | ПК 5.2. | <b>Практический опыт в:</b>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <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 жженый сахар;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции; <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 5.3.</b><br/> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий; <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <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; <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов различного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li><li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li><li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li><li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li><li>– правила, техника общения с потребителями;</li><li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li></ul> |
|--|--|---|



| Индекс       | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации |                    |                        | Учебная нагрузка обучающегося (час.) |                                  |   |                              |                             |                |          |              | Распределение обязательной аудиторной нагрузки |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|--|--------------------------------|--------------------|------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------|-----------------------------|----------------|----------|--------------|--|--|------------------|------------------|------------------|------------|-----------|-----------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|              |  | зачеты                         | дифференцированные | экзамены               | Объем образовательной нагрузки       | самостоятельная учебная нагрузка | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                              |                             |                |          |              | I курс   | II курс                                | III курс         | IV курс          |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              |  |                                |                    |                        |                                      |                                  | Всего занятий                               | По учебным дисциплинам и МДК |                             |                | Практики | Консультации | Промежуточная                                  | 2020-2021 уч.год                       | 2021-2022 уч.год | 2022-2023 уч.год | 2023-2024 уч.год |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              |  |                                |                    |                        |                                      |                                  |   | Теоретическое обучение       | Лабораторных и практических | курсовых работ |          |              |  | по курсам и семестрам (час. в семестр) |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              |  | 1 сем. / 17                    | 2 сем. / 24        | 3 сем. / 11+1/ 2 (4)+1 | 4 сем. / 22+2                        | 5 сем. / 11+1/3 (5)+1            | 6 сем. / 11+1/6 (12)+1                      | 7 сем. / 6(10)+ 1            | 8 сем. / 7(14)+ 1           |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              | История Ставропольского края   |                                |                    |                        |                                      |                                  |   |                              |                             |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДД.17       | Психология общения /Социально-психологический практикум                |                                |                    |                        | 46                                   | 46                               | 26  | 20                           |                             |                |          |              |  |  |                  |                  | 46               |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              | Деловая культура   |                                | 5                  |                        |                                      |                                  |   |                              |                             |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|              | Психология саморегуляции и социальной адаптации                        |                                |                    |                        |                                      |                                  |   |                              |                             |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИП           | Индивидуальный проект  |                                |                    |                        |                                      |                                  |   |                              |                             |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                       |                                | <b>9</b>           | <b>1</b>               | <b>578</b>                           | <b>90</b>                        | <b>476</b>                                  | <b>190</b>                   | <b>286</b>                  | <b>0</b>       | <b>0</b> | <b>6</b>     | <b>6</b>                                       | <b>136</b>                             | <b>36</b>        | <b>0</b>         | <b>144</b>       | <b>126</b> | <b>36</b> | <b>20</b> | <b>80</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены          |                                | 1                  |                        | 48                                   | 8                                | 40  | 20                           | 20                          |                |          |              |  | 48                                     |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров                         |                                | 2                  |                        | 36                                   | 6                                | 30  | 12                           | 18                          |                |          |              |  | 36                                     |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места                     |                                | 1*                 |                        | 44                                   | 6                                | 38  | 20                           | 18                          |                |          |              |  | 44                                     |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности          |                                | 4*                 |                        | 48                                   | 8                                | 40  | 28                           | 12                          |                |          |              |  |  |                  | 48               |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета   |                                | 4                  |                        | 48                                   | 8                                | 40  | 24                           | 16                          |                |          |              |  |  |                  | 48               |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06        | Охрана труда   |                                | 1*                 |                        | 44                                   | 6                                | 38  | 18                           | 20                          |                |          |              |  | 44                                     |                  |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной деятельности                       |                                | 6                  |                        | 36                                   | 6                                | 30  | 0                            | 30                          |                |          |              |  |  |                  |                  | 36               |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08        | Безопасность жизнедеятельности   |                                | 5                  |                        | 36                                   | 6                                | 30  | 4                            | 26                          |                |          |              |  |  |                  | 36               |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09        | Физическая культура/Адаптивная физическая культура                     | 7                              | 8                  |                        | 40                                   | 4                                | 36  | 2                            | 34                          |                |          |              |  |  |                  |                  |                  |            | 20        | 20        |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10        | Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности       |                                | 4*                 |                        | 48                                   | 8                                | 40  | 24                           | 16                          |                |          |              |  |  | 48               |                  |                  |            |           |           |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| Индекс      | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик  | Формы промежуточной аттестации |                    |                       | Учебная нагрузка обучающегося (час.) |                                  |   |                              |  |   |          |              | Распределение обязательной аудиторной нагрузки |  |                  |                  |                  |     |     |     |     |
|-------------|---|--------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------|--|---|----------|--------------|--|--|------------------|------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|
|             |   | зачеты                         | дифференцированные | экзамены              | Объем образовательной нагрузки       | самостоятельная учебная нагрузка | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                              |  |   |          |              | I курс   | II курс                                | III курс         | IV курс          |                  |     |     |     |     |
|             |   |                                |                    |                       |                                      |                                  | Всего занятий                               | По учебным дисциплинам и МДК |  |   | Практики | Консультации | Промежуточные                                  | 2020-2021 уч.год                       | 2021-2022 уч.год | 2022-2023 уч.год | 2023-2024 уч.год |     |     |     |     |
|             |   |                                |                    |                       |                                      |                                  |   | Теоретическое обучение       | Лабораторных и практических курсовых работ |   |          |              |  | по курсам и семестрам (час. в семестр) |                  |                  |                  |     |     |     |     |
| 1 сем. / 17 | 2 сем. / 24   | 3 сем. / 11+1/2 (4)+1          | 4 сем. / 22+2      | 5 сем. / 11+1/3 (5)+1 | 6 сем. / 11+1/6 (12)+1               | 7 сем. / 6(10)+1                 | 8 сем. / 7(14)+1                            |                              |  |   |          |              |  |  |                  |                  |                  |     |     |     |     |
| ОП.11       | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии                          |                                | 5                  |                       | 32                                   | 6                                | 26  | 0                            | 26   |   |          |              |  |  |                  |                  |                  |     |     |     |     |
| ОП.12       | Организация обслуживания  |                                |                    | 5                     | 58                                   | 8                                | 38  | 8                            | 30   |   |          | 6            | 6  |  |                  |                  | 58               |     |     |     |     |
| ОП.13       | Метрология и стандартизация   |                                | 8                  |                       | 60                                   | 10                               | 50  | 30                           | 20   |   |          |              |  |  |                  |                  |                  |     |     | 60  |     |
| ПМ.00       | Профессиональные цикл   | 0                              | 15                 | 12                    | 3166                                 | 254                              | 1088  | 378                          | 710  | 0 | 1620     | 60           | 72   | 0                                      | 0                | 292              | 251              | 419 | 828 | 592 | 784 |
| ПМ.00       | Профессиональные модули   | 0                              | 15                 | 12                    | 3094                                 | 254                              | 1088  | 378                          | 710  | 0 | 1620     | 60           | 72   | 0                                      | 0                | 292              | 251              | 419 | 828 | 592 | 712 |
| ПМ.01       | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           | 0                              | 2                  | 2                     | 292                                  | 24                               | 106   | 50                           | 56   | 0 | 144      | 6            | 12   | 0                                      | 0                | 292              | 0                | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.01   | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                   |                                | 3                  |                       | 42                                   | 8                                | 34  | 18                           | 16   |   |          |              |  |  |                  | 42               |                  |     |     |     |     |
| МДК.01.02   | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |                                |                    | 3                     | 100                                  | 16                               | 72  | 32                           | 40   |   |          | 6            | 6  |  |                  | 100              |                  |     |     |     |     |
| УП.01       | Учебная практика  |                                | 3*                 |                       | 72                                   |                                  |   |                              |  |   | 72       |              |  |  |                  | 72               |                  |     |     |     |     |
| ПП.01       | Производственная практика   |                                | 3*                 |                       | 72                                   |                                  |   |                              |  |   | 72       |              |  |  |                  | 72               |                  |     |     |     |     |
| ПМ.01.Э     | Экзамен (квалификационный)  |                                |                    | 3                     | 6                                    |                                  |   |                              |  |   |          |              | 6  |  |                  | 6                |                  |     |     |     |     |
| ПМ.02       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 0                              | 3                  | 2                     | 738                                  | 64                               | 224   | 88                           | 136  | 0 | 432      | 6            | 12   | 0                                      | 0                | 0                | 197              | 283 | 258 | 0   | 0   |
| МДК.02.01   | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                |                                | 4                  |                       | 73                                   | 18                               | 55  | 33                           | 22   |   |          |              |  |  |                  | 73               |                  |     |     |     |     |



| Индекс      | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик  | Формы промежуточной аттестации |                    |                       | Учебная нагрузка обучающегося (час.) |                                  |   |                              |  |   |          |              |               | Распределение обязательной аудиторной нагрузки |                  |                  |                  |     |     |     |   |
|-------------|---|--------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------|--|---|----------|--------------|---------------|--|------------------|------------------|------------------|-----|-----|-----|---|
|             |   | занятия                        | дифференцированные | экзамены              | Объем образовательной нагрузки       | самостоятельная учебная нагрузка | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                              |  |   |          |              | I курс        | II курс  | III курс         | IV курс          |                  |     |     |     |   |
|             |   |                                |                    |                       |                                      |                                  | Всего занятий                               | По учебным дисциплинам и МДК |  |   | Практики | Консультации | Промежуточная | 2020-2021 уч.год                               | 2021-2022 уч.год | 2022-2023 уч.год | 2023-2024 уч.год |     |     |     |   |
|             |   |                                |                    |                       |                                      |                                  |   | Теоретическое обучение       | Лабораторных и практических курсовых работ |   |          |              |               | по курсам и семестрам (час. в семестр)         |                  |                  |                  |     |     |     |   |
| 1 сем. / 17 | 2 сем. / 24   | 3 сем. / 11+1/2 (4)+1          | 4 сем. / 22+2      | 5 сем. / 11+1/3 (5)+1 | 6 сем. / 11+1/6 (12)+1               | 7 сем. / 6(10)+1                 | 8 сем. / 7(14)+1                            |                              |  |   |          |              |               |  |                  |                  |                  |     |     |     |   |
| МДК.02.02   | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                             |                                |                    | 5                     | 227                                  | 46                               | 169   | 55                           | 114  |   |          | 6            | 6             |  |                  | 124              | 103              |     |     |     |   |
| УП.02       | Учебная практика  |                                | 5                  |                       | 180                                  |                                  |   |                              |  |   | 180      |              |               |  |                  | 180              |                  |     |     |     |   |
| ПП.02       | Производственная практика   |                                | 6                  |                       | 252                                  |                                  |   |                              |  |   | 252      |              |               |  |                  |                  | 252              |     |     |     |   |
| ПМ.02.Э     | Экзамен (квалификационный)  |                                |                    | 6                     | 6                                    |                                  |   |                              |  |   |          | 6            |               |  |                  |                  | 6                |     |     |     |   |
| ПМ.03       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | 0                              | 2                  | 2                     | 482                                  | 56                               | 222   | 78                           | 144  | 0 | 180      | 12           | 12            | 0  | 0                | 0                | 54               | 136 | 292 | 0   | 0 |
| МДК.03.01   | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                         |                                |                    | 5                     | 106                                  | 24                               | 82  | 58                           | 24   |   |          |              |               |  |                  | 54               | 52               |     |     |     |   |
| МДК.03.02   | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            |                                |                    | 6                     | 184                                  | 32                               | 140   | 20                           | 120  |   |          | 6            | 6             |  |                  |                  | 84               | 100 |     |     |   |
| УП.03       | Учебная практика  |                                | 6*                 |                       | 72                                   |                                  |   |                              |  |   | 72       |              |               |  |                  |                  |                  | 72  |     |     |   |
| ПП.03       | Производственная практика   |                                | 6*                 |                       | 108                                  |                                  |   |                              |  |   | 108      |              |               |  |                  |                  |                  | 108 |     |     |   |
| ПМ.03.Э     | Экзамен (квалификационный)  |                                |                    | 6                     | 12                                   |                                  |   |                              |  |   |          | 6            | 6             |  |                  |                  |                  | 12  |     |     |   |
| ПМ.04       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напунков разнообразного ассортимента | 0                              | 3                  | 2                     | 416                                  | 36                               | 176   | 46                           | 130  | 0 | 180      | 12           | 12            | 0  | 0                | 0                | 0                | 0   | 146 | 270 | 0 |





**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**  
**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Нормативный срок освоения:** 3 года 10 месяцев

**Организация-разработчик основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»

**Предприятие (организация) работодателя:** кафе «НИКО»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная для согласования основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: (далее – ООП) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание ООП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер:

- отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей Ставропольского края;
- направлено на освоение видов деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.;
- разработано с учетом требований профессиональных стандартов;
- направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, овладение трудовыми функциями;
- разработано в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.01.09

Повар, кондитер к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет подготовить повара, кондитера по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО, с учетом направленности на удовлетворение рынка труда и запросам работодателя.

Предприятие (организация) работодателя: кафе «НИКО»

Директор  М.Н. Погосян

М.П. \_\_\_\_\_ «09» июня 2020 г.





### 5.1.1. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс        | Компоненты образовательной программы  | 1 курс |        | 2 курс |        | 3 курс |        | 4 курс |        |
|---------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|               |   | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
| <b>О.00</b>   | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| <b>ОДБ.00</b> | <b>Общие дисциплины</b>   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.01        | Русский язык  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.02        | Литература  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.03        | Иностранный язык  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.04        | Математика  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.05        | История   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.06        | Основы безопасности жизнедеятельности                                       |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.07        | Физика  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.08        | Обществознание  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.09        | Родной язык   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.10        | Экология  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.11        | Физическая культура /Адаптивная физическая культура                         |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДБ.12        | Астрономия  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| <b>ОДП.00</b> | <b>Профильные дисциплины</b>  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДП.13        | Информатика   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДП.14        | Химия   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДП.15        | Биология  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| <b>ОДД.00</b> | <b>Дополнительные дисциплины</b>  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДД.16        | Русский язык и культура речи  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДД.17        | Психология общения / Социально-психологический практикум                    |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОДД.18        | Мировая художественная культура   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ИП            | Индивидуальный проект   |        |        |        |        |        |        |        |        |
| <b>СПО.00</b> | <b>Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО</b> |        |        |        |        |        |        |        |        |
| <b>ОП.00</b>  | <b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.01         | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены               |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.02         | Основы товароведения продовольственных товаров                              |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.03         | Техническое оснащение и организация рабочего места                          |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.04         | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности               |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.05         | Основы калькуляции и учета  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.06         | Охрана труда  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.07         | Иностранный язык в профессиональной деятельности                            |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.08         | Безопасность жизнедеятельности  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.09         | Физическая культура /Адаптивная физическая культура                         |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ОП.10         | Основы предпринимательства  |        |        |        |        |        |        |        |        |

|              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ОП.11        | Информационные технологии в профессиональной деятельности /<br>Адаптивные информационные технологии  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.12        | Организация обслуживания   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.13        | Метрология и стандартизация  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.00</b> | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЦИКЛ</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для<br/>блюد, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>                         |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения<br>кулинарных полуфабрикатов   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных<br>полуфабрикатов   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01        | Учебная практика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01        | Производственная практика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих<br/>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>               |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации<br>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации<br>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02        | Учебная практика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02        | Производственная практика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных<br/>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации<br>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации<br>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03        | Учебная практика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03        | Производственная практика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.04</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и<br/>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного<br/>ассортимента</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и<br>холодных сладких блюд, десертов, напитков  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных<br>сладких блюд, десертов, напитков   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04        | Учебная практика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04        | Производственная практика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации<br/>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного<br/>ассортимента</b>          |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.03    | Технология хлебопекарного производства   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05        | Учебная практика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05        | Производственная практика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА          | Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)   |  |  |  |  |  |  |  |  |





|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОДП.14 Химия  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ОДП.15 Биология   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| <b>ОДП.00 Дополнительные дисциплины</b>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОДД.16 Русский язык и культура речи   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ОДД.17 Психология общения/Социально-психологический практикум   | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - |
| ОДД.18 Мировая художественная культура  | + | + | + | + | + | + | + | - | - | + | + | + |
| <b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                                  | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров   | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места   | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности                                  | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | + |
| ОП.05. Основы калькуляции и учёта   | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| ОП.06. Охрана труда   | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности   | + | + | + | + | + | + | - | - | - | + | + | - |
| ОП.08. Безопасность жизнедеятельности   | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.09. Физическая культура  | + | + | + | + | + | + | + | - | + | - | - | - |
| ОП. 10. Основы предпринимательства  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии | + | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.12. Организация обслуживания   | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| ОП.13. Метрология и стандартизация  | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | + |
| <b>ПМ.00 Профессиональный цикл</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                      | + | + | + | + | + | + | + | - | + | - | - |
| МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | + | + | + | + | + | + | + | - | + | - | - |
| УП.01 Учебная практика  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПП.01 Производственная практика   | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| <b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                   | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |
| УП.02 Учебная практика  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПП.02 Производственная практика   | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| <b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                   | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | - |







|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.05. Основы калькуляции и учёта  | - | + | + | + | - | + | + | + | + | + | + | + | - | + | + | + | + | + | - | + | + | + | + | - | + | + | + | + |
| ОП.06. Охрана труда  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.08. Безопасность жизнедеятельности  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ОП.09. Физическая культура   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Вариативная часть  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП. 10. Основы предпринимательства   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии                        | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.12. Организация обслуживания  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.13. Метрология и стандартизация   | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| <b>ПМ.00 Профессиональный цикл</b>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                      | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| УП.01 Учебная практика  | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ПП.01 Производственная практика   | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| <b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                   | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| УП.02 Учебная практика  | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ПП.02 Производственная практика   | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| <b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                               | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| УП.03 Учебная практика   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ПП.03 Производственная практика  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| <b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | - | - | - | - |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                    | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | - | - | - | - |
| УП.04 Учебная практика   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | - | - | - | - |
| ПП.04 Производственная практика  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + | + | + | + | + | - | - | - | - |





## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

6.1.1 Специальные помещения ГБПОУ ГТМАУ представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

ГБПОУ ГТМАУ располагает современной материально-технической базой по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

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

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитроттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы

Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ ГТМАУ при наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело, «Кондитерское дело» или их аналогов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), ежегодно (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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**Приложение 1  
Приложение 1.1  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ.01 Русский язык**

**2019 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**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по профессиям социально-экономического профиля.

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

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к циклу общеобразовательной подготовки.

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

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

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

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

### **личностных:**

- воспитание уважения к русскому 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 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; оценивание устных и письменных достижений 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-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 процесс 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 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 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;

- владеть навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровой 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.

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

Объем образовательной нагрузки 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 114 часов;

в том числе практические занятия 114 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>Объем образовательной программы</b>                             | 114                |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 114                |
| в том числе:   |                    |
| Практические и лабораторные занятия                                | 114                |
| Промежуточная аттестация   | <b>Экзамен</b>     |

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

| Наименование разделов и тем                              | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов |   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2  |   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b>   |  |   | <b>114</b>  |                  |
| <b>Введение. Язык как средство общения.</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | <b>4</b>    |                  |
|  | 1  | Язык как средство общения. Основные формы языка.                                    | 2           | 2                |
|  | 2  | Русский язык в современном мире.  | 2           | 2                |
| <b>Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | <b>16</b>   |                  |
|  | 1  | Культура речи. Современный литературный язык и его нормы                            | 2           | 2                |
|  | 2  | Разговорный стиль речи, его основные признаки                                       | 2           | 2                |
|  | 3  | Научный и функционально-деловой стили речи.   | 2           | 2                |
|  | 4  | Художественный и публицистический стили речи, основные признаки, жанры и назначение | 2           | 2                |
|  | 5  | Текст. Признаки, структура текста   | 2           | 2                |
|  | 6  | Средства и виды связи предложений в тексте  | 2           | 2                |
|  | 7  | Функционально-смысловые типы речи   | 2           | 2                |
|  | 8  | Практическая работа. Лингвостилистический анализ текста.                            | 2           | 2                |
| <b>Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | <b>10</b>   |                  |
|  | 1  | Фонетические единицы. Ударение словесное и логическое.                              | 2           | 2                |
|  | 2  | Орфоэпические нормы. Правописание гласных и согласных звуков.                       | 2           | 2                |
|  | 3  | Лексикография.  | 2           | 2                |
|  | 4  | Орфография. Правописание корней.  | 2           | 2                |

|  |                                      |  |           |   |
|--|--------------------------------------|--|-----------|---|
|  | 5                                    | Правописание приставок, и – ы после приставок.   | 2         | 2 |
| <b>Раздел 3.</b><br>Лексикология и фразеология.              | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>16</b> |   |
|  | 1                                    | Лексическое и грамматическое значения слова.   | 2         | 1 |
|  | 2                                    | Лексика с точки зрения употребления.   | 2         | 2 |
|  | 3                                    | Лексика с точки зрения происхождения   | 2         | 3 |
|  | 4                                    | Лексические группы слов  | 2         | 2 |
|  | 5                                    | Активный и пассивный словарный запас   | 2         | 2 |
|  | 6                                    | Фразеологизмы  | 2         | 2 |
|  | 7                                    | Лексические нормы, речевые ошибки и их исправление.  | 2         | 2 |
|  | 8                                    | Изложение с творческим заданием  | 2         | 3 |
| <b>Раздел 4.</b><br>Морфемика, словообразование, орфография. | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>14</b> |   |
|  | 1                                    | Морфема – значимая часть слова.  | 2         | 2 |
|  | 2                                    | Морфемный разбор слова.  | 2         | 2 |
|  | 3                                    | Способы словообразования   | 2         | 2 |
|  | 4                                    | Правописание чередующихся гласных в корнях слов  | 2         | 2 |
|  | 5                                    | Правописание приставок.  | 2         | 3 |
|  | 6                                    | Правописание сложных слов.   | 2         | 2 |
|  | 7                                    | Контрольная работа   | 2         |   |
| <b>Раздел 5.</b><br>Морфология и орфография.                 | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>30</b> |   |
|  | 1                                    | Лексико-грамматические разряды имен существительных. Правописание имён существительных. Морфологический разбор.                | 2         | 2 |
|  | 2                                    | Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний. Морфологический разбор. | 2         | 2 |
|  | 3                                    | Лексико-грамматические разряды числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор.                                | 2         | 2 |

|   |                                      |  |            |   |
|---|--------------------------------------|--|------------|---|
|   | 4                                    | Местоимение. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор. | 2          | 2 |
|   | 5                                    | Лексико-грамматические признаки глагола. Правописание личных окончаний.                                    | 2          | 2 |
|   | 6                                    | Морфологический разбор. Правописание суффиксов. Не с глаголами.  | 2          | 2 |
|   | 7                                    | Причастие.   | 4          | 2 |
|   | 8                                    | Деепричастие.  | 2          | 2 |
|   | 9                                    | Грамматические признаки наречий.   | 2          | 2 |
|   | 10                                   | Правописание наречий.  | 2          |   |
|   | 11                                   | Служебные части речи   | 6          | 2 |
|   | 12                                   | Орфографический тест   | 2          | 2 |
| <b>Раздел 6.<br/>Синтаксис и<br/>пунктуация</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>24</b>  |   |
|   | 1                                    | Словосочетание. Виды связи в словосочетаниях. Нормы построения словосочетаний.                             | 2          | 2 |
|   | 2                                    | Классификация предложений.   | 2          | 2 |
|   | 3                                    | Простое предложение.   | 2          | 2 |
|   | 4                                    | Грамматическая основа, второстепенные члены предложения. Знаки препинания в простом предложении.           | 2          | 3 |
|   | 5                                    | Предложения с однородными членами. Пунктуация.   | 2          | 2 |
|   | 6                                    | Предложения с обособленными и уточняющими членами.   | 2          | 2 |
|   | 7                                    | Вводные слова и предложения. Обращение.  | 2          | 2 |
|   | 8                                    | Способы передачи чужой речи.   | 2          | 2 |
|   | 9                                    | Виды сложных предложений.  | 2          | 3 |
|   | 10                                   | Сложносочиненные предложения.  | 2          | 2 |
|   | 11                                   | Сложноподчиненные и бессоюзные предложения.  | 2          | 2 |
|   | 12                                   | Диктант с грамматическим заданием  | 2          | 3 |
|   | <b>Всего часов:</b>                  |  | <b>114</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу студентов, (30)
- рабочее место преподавателя, (1)
- рабочая доска, (1)
- комплект наглядных пособий по предмету «Русский язык и литература. Русский язык» (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, тексты разных типов и стилей речи, художественная литература) (1)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Для студентов

1. *Герасименко Н.А.* Русский язык: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2014
2. *Антонова Е. С., Воителева Т. М.* Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб.пособие сред. проф. образования. — М., 2014.
3. *Антонова Е. С., Воителева Т. М.* Русский язык: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.
4. *Воителева Т. М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.
5. *Воителева Т. М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.
6. *Воителева Т. М.* Русский язык: сб. упражнений: учеб.пособие сред. проф. образования. — М., 2014.
7. *Гольцова Н. Г., Шамшин И. В., Мищерина М. А.* Русский язык и литература.
8. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М., 2014.

##### Для преподавателей

9. 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).
10. 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).
11. 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”».

12. 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».

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

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

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

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

### **Словари**

17. *Горбачевич К. С.* Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003.

18. *Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П.* Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2001.

19. *Иванова О. Е., Лопатин В. В., Нечаева И. В., Чельцова Л. К.* Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004.

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

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

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

23. *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.

24. *Розенталь Д. Э., Краснянский В. В.* Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.

25. *Скворцов Л. И.* Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005.

26. *Ушаков Д. Н., Крючков С. Е.* Орфографический словарь. — М., 2006.

27. *Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева.* — М., 2006.

### **Интернет-ресурсы**

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorgo.ru](http://www.ruscorgo.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

[www.russkijazik.ru](http://www.russkijazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus1september.ru](http://www.rus1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

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

[www. Ucheba. com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www. uroki. ru](http://www.uroki.ru)))

[www. metodiki. ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www. posobie. ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[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).

[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»).

[www. spravka. gramota. ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

[www. slovari. ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

[www. gramota. ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты).

[www. gramota. ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www. gramma. ru/ЕХМ](http://www.gramma.ru/ЕХМ) (Экзамены. Нормативные документы).

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- языковых норм литературного языка,</li> <li>- культуры речи,</li> <li>- основных единиц и уровней языка.</li> </ul>   | <p>оценка редакторской работы текста<br/>оценка тестирования<br/>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: сообщений.</p>                                  |
| <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять требования к литературному языку,</li> <li>- правильного владения основами культуры речи,</li> <li>- различать основные единицы и уровни языка.</li> </ul> |   |
| <p><b>Знание:</b></p> <p>орфоэпических, лексических, грамматических и пунктуационных норм речевого поведения</p>   | <p>оценка диктантов<br/>оценка тестирования<br/>оценка сочинений<br/>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: рефератов</p>                               |
| <p><b>Умение:</b></p> <p>правильно применять в практике общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.</p>   |   |
| <p><b>Знание:</b></p> <p>орфографических и пунктуационных норм современного русского литературного языка.</p>  | <p>оценка работы с карточками<br/>оценка тестирования,<br/>оценка контрольных работ<br/>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: докладов и рефератов</p> |
| <p><b>Умение:</b></p> <p>соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.</p>   |   |

**Приложение 1  
Приложение 1.2  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ.02 Литература**

**2019 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**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

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

Учебная дисциплина «Литература» относится к циклу общеобразовательной подготовки.

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

Литература обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- 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 представление о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

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

### **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике, и 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 к 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);

***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-целостного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

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

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

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

– сформированность представлений и системе стилей языка художественной литературы.

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

Объем образовательной нагрузки студента 171 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 171 час;

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                                 |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 111                                 |
| Практические и лабораторные занятия                                | 60                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов.  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.<br/>Литература первой половины XIX века</b>   |  | <b>16</b>   |                  |
| Тема 1.1<br>Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в 19 веке. Самобытность русского романтизма | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Обзор культуры. Литературная борьба. Романтизм – ведущее направление русской литературы первой половины XIX века. Самобытность русского романтизма  | 2           | 1                |
| Тема 1.2.<br>Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Личность и судьба поэта. Характеристика творчества, этапы творчества А.С.Пушкина  | 2           | 1                |
| Тема 1.3<br>Поэма А.С. Пушкина «Медный всадник».   | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Проблема личности и государства в поэме. Образ стихии. Образ Евгения и проблема индивидуального бунта. Образ Петра. Своеобразие жанра и композиции произведения. Развитие реализма в творчестве А.С. Пушкина. | 2           | 3                |
| Тема 1.4.<br>Очерк жизни и творчества М.Ю. Лермонтова  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Сведения о биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества   | 2           | 1                |
| Тема 1.5.<br>«Демон» как романтическая поэма М.Ю. Лермонтова.  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Противоречивость центрального образа произведения. Земное и космическое в поэме. Смысл финала поэмы, ее философское звучание.<br>Теория литературы: развитие понятия о романтизме.                            | 2           | 3                |
| Тема 1.6.<br>Творчество Н.В. Гоголя. Сведения из биографии писателя  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Характеристика творчества Н.В. Гоголя. Этапы творчества. Личность и судьба писателя.  | 2           | 1                |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/>         Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина<br/>         Поэтический мир М.Ю. Лермонтова</p>  | 4         |   |
| <p><b>Раздел 2.</b><br/> <b>Литература второй половины 19 века</b></p> |   | <b>66</b> |   |
| Тема 2.1. Введение. Культурно-исторический процесс эпохи.              | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.</p>   |           | 1 |
| Тема 2.2.<br>А. Н. Островский. Драма «Гроза».<br>Самобытность замысла. | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского «Гроза».<br/>         Самобытность замысла. Оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.<br/>         Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской природы. Символика грозы. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.</p> |           | 2 |
| Тема 2.3.<br>И. А. Гончаров. Жизненный и творческий путь.              | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Жизненный и творческий путь.<br/> <i>Теория литературы:</i> социально-психологический роман.</p>  |           | 2 |
| Тема 2.4.<br>Роман «Обломов». Прошлое и будущее России.                | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Творческая история романа. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автора проблемы любви в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа.</p>  |           | 2 |
| Тема 2.5.<br>И. С. Тургенев. Жизненный и творческий путь.              | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Жизненный и творческий путь.<br/> <i>Теория литературы:</i> Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения</p>  |           | 2 |
| Тема 2.6.<br>Роман «Отцы и дети». Система образов.                     | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов.</p>   |           | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>Тема 2.7.<br/>Ф. И. Тютчев. Жизненный и творческий путь.</p>                                 | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь. Стихотворения: «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Нам не дано предугадать...», «Я встретил Вас – и все былое...», «День и ночь», «Эти бедные селения...».<br/>Философичность – основа лирики поэта. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви.</p>                | 2 | 3 |
| <p>Тема 2.8.<br/>А. А. Фет. Жизненный и творческий путь.</p>                                    | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь поэта. Стихотворения: «Шепот, робкое дыхание...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Это утро, радость эта...», «Еще одно забывчивое слово», «Вечер».<br/>Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Лирический герой в поэзии А. А. Фета.</p>  | 2 | 3 |
| <p>Тема 2.9.<br/>Н. А. Некрасов. Жизненный и творческий путь.</p>                               | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь поэта. Стихотворения: «Родина», «Памяти Добролюбова», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...». Поэма «Кому на Руси жить хорошо».</p>  |   | 2 |
| <p>Тема 2.10.<br/>Поэма Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». Жанр, композиция, сюжет.</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Особенности стиля. Сочетание фольклорных сюжетов с реалистическими образами. Своеобразие языка. Поэма Некрасова – энциклопедия крестьянской жизни середины 19 века</p> | 2 | 3 |
| <p>Тема 2.11<br/>Повесть Н.С. Лескова «Очарованный странник»</p>                                | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.</p>  | 2 | 3 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>Тема 2.12<br/>М. Е. Салтыков-Щедрин.<br/>Жизненный и творческий<br/>путь.</p>                     | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь писателя. <i>«История одного города»</i> (обзор).<br/>Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические проблемы.<br/>Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.<br/><i>Теория литературы:</i> развитие и понятие сатиры, понятие об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).</p>   | 2 | 2 |
| <p>Тема 2.13.<br/>«Сказки для детей изряд-<br/>ного возраста».</p>                                   | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>«Сказки для взрослых» - тематика и проблематика произведения.</p>  | 2 | 2 |
| <p>Тема 2.14.<br/>Ф. М. Достоевский. Жиз-<br/>ненный и творческий путь.</p>                          | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь писателя. <i>Теория литературы:</i> проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.</p>  | 2 | 2 |
| <p>Тема 2.15.<br/>Отображение русской дей-<br/>ствительности в романе.<br/>Страдание и очищение.</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философ-<br/>ская проблема романа. Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе.</p>   | 2 | 2 |
| <p>Тема 2. 16.<br/>Л. Н. Толстой. Жизненный<br/>и творческий путь.</p>                               | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь писателя. <i>«Севастопольские рассказы»</i>. <i>Отражение пере-<br/>лома во взглядах писателя, жизнь в севастопольский период. Проблема истинного и лож-<br/>ного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличие же-<br/>стокости войны. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов»<br/>в творчестве Л. Н. Толстого.</i><br/>Идейные изыскания Толстого.<br/><i>Теория литературы:</i> понятие о романе-эпопее.</p> | 2 | 2 |
| <p>Тема 2.17.</p>  | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композицион-<br/>ной структуры романа. Символическое значение «войны» и «мира».</p>   | 2 | 2 |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа и особенности композиции. |  |    |   |
| Тема 2.18.<br>«Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности.              | <b>Содержание учебного материала:</b><br>«Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности.  | 2  | 2 |
| Тема 2.19.<br>А. П. Чехов. Жизненный и творческий путь.                           | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь писателя. Новаторство Чехова. Работа в журналах. Юмористические рассказы. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.   | 2  | 2 |
| Тема 2.20. Юмористические рассказы.   | <b>Содержание учебного материала:</b><br>«Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Палата № 6». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова.   |    | 2 |
| Тема 2.21.<br>Комедия «Вишневый сад». Конфликт комедии.                           | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. «Вишневый сад» - вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Символичность пьесы.  | 2  | 2 |
|   | <b>Практические занятия:</b><br><b>А. Н. Островский. Жизненный и творческий путь</b><br>Пьеса «Гроза» в русской критике<br>Женские образы в романе И.А. Гончарова «Обломов»<br>Нравственная проблематика романа «Отцы и дети», значение романа<br>Базаров – главный герой романа<br>Авторская позиция в романе «Отцы и дети»<br>Роман «Преступление и наказание». Теория сильной личности<br>Жизнь и творчество Н.С. Лескова<br>Нравственный идеал Ф.М. Достоевского в романе «Преступление и наказание»<br>Духовные искания главных героев романа «Война и мир». Авторский идеал семьи. | 26 |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | Кутузов и Наполеон. Патриотизм в понимании писателя.<br>Драмагургия Чехова  |           |   |
| <b>Раздел III.<br/>Зарубежная литература.</b>                 |   | <b>4</b>  |   |
| Тема 3.1.<br>Трагедия В.Шекспира<br>«Гамлет»                  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жанр, сюжет, система образов. Трагедия Гамлета – трагедия гуманизма эпохи Возрождения  | 2         | 2 |
| Тема 3.2.<br>Новелла П. Мериме «Кармен»                       | <b>Содержание учебного материала:</b><br>П. Мериме – мастер новеллы. Трагическое столкновение героев. «Кармен» и пушкинская поэма «Цыганы».   | 2         | 2 |
| <b>Раздел IV.<br/>Литература XX века.</b>                     |   | <b>81</b> |   |
| Тема 4.1.<br>Особенности литературного процесса XX в.         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Традиции русской классической литературы XX в. и их развитие в литературе XX в. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. Многообразие литературных течений (символизм, акмеизм, футуризм), отражение в них идейно-политической борьбы.  | 2         | 2 |
| Тема 4.2.<br>И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.        | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь писателя. <i>Стихотворения: «Вечер», «Не устану повторять вас, звезды!...», «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час...», «Ковыль», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...»</i>  |           | 2 |
| Тема 4.3.<br>Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Рассказы: «Деревня», «Антоновские яблоки», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Чистый понедельник», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи».<br>Философичность лирики Бунина. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Обсуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения жизни». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. | 2         | 2 |
| Тема 4.4.   | <b>Содержание учебного материала:</b>   | 2         | 2 |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| А. И. Куприн. Жизненный и творческий путь.  | Жизненный и творческий путь писателя. Рассказы. Повести: «Олеся», «Поединок», «Гра-<br>натовый браслет».   |   |   |
| Тема 4.5.<br>Поэзия начала XX в. Символизм. Футуризм. Акмеизм.  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Поэты, творившие вне литературных течений.<br>Связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб)  | 2 | 2 |
| Тема 4.6.<br>М. Горький. Ранние произведения.   | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь писателя. <i>Ранние рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль».</i> Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.  | 2 | 2 |
| Тема 4.7.<br>Литературный процесс 20-х годов XX века. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений. | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, Перевал, Конструктивизм; «На посту», «Красная новь», и др.). Политика партии в области литературы в 20-е годы.<br>Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений.<br>Крестьянская поэзия 20-х годов.<br>Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и гражданской войны («Железный поток» А. Серафимовича, «Бронепоезд 14-69» Вс. Иванова, «Конармия» И. Бабеля).<br>Поиски нового героя эпохи («Чапаев» Д. Фурманова, «Разгром» А. Фадеева).<br>Интеллигенция и революция в литературе 20-х годов («Города и годы» К. Федина, «Хождение по мукам» А. Толстого). | 2 | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>Тема 4.8.<br/>Тема революции и гражданской войны в произведениях советских писателей.<br/>И.Э.Бабель «Конармия».</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Сведения из биографии.<br/>Революция и гражданская война глазами гуманиста.<br/>Объективность Бабея-летописца.</p>   | 2 | 2 |
| <p>Тема 4.9.<br/>Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов.<br/>М. Зощенко, А. Аверченко.</p>                | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов (творчество М. Зощенко, И. Ильфа и Е. Петрова, А. Аверченко).<br/>Становление жанра романа-антиутопии в 20-е годы - становление нарастающей тревоги за будущее («Мы» Е. Замятина, «Чевенгур» А.Платонова)</p>   | 2 | 2 |
| <p>Тема 4.10.<br/>В. В. Маяковский. Жизненный и творческий путь.</p>  | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь поэта. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Юбилейное», «Про это».<br/>Поэтическая новизна ранней лирики: тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.</p>  | 2 | 2 |
| <p>Тема 4.11.<br/>С. А. Есенин. Жизненный и творческий путь.</p>  | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Жизненный и творческий путь поэта. 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...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».</p> | 2 | 2 |
| <p>Тема 4.12.<br/>Литература 30-х – начала 40-х г.г. Становление новой культуры.</p>                                    | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Становление новой культуры в 30-е годы. Поворот к патриотизму в середине 30-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Социалистический реализм как новый художественный метод.<br/>Интеллигенция и революция в романах М. Булгакова.<br/>Сатирическое обличение нового быта (М. Булгаков).</p>   | 2 | 2 |
| <p>Тема 4.13.</p>   | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p>  | 2 | 2 |



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Поэзия М. Светлова, Н. Тихонова, Э. Багрицкого.                                 | Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала.  |   |   |
| Тема 4.14.<br>М. Цветаева. Жизненный и творческий путь.                         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь поэта. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Стихи к Блоку» («Имя твое - птица в руке...»), «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...»  | 2 | 2 |
| Тема 4.15.<br>Поэма А.А. Ахматовой «Реквием»                                    | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.<br>Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэме. Поэтическое творчество.   | 2 | 3 |
| Тема 4.16.<br>М. Булгаков. Жизненный и творческий путь.                         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь писателя. Романы «Белая гвардия», «Мастер и Маргарита».  | 2 | 2 |
| Тема 4.17.<br>Роман. «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра и система образов. | <b>Содержание учебного материала:</b><br>«Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Своеобразие писательской манеры. Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.                                      | 2 | 2 |
| Тема 4.18.<br>М. А. Шолохов. Жизненный и творческий путь.                       | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Жизненный и творческий путь писателя. <i>«Донские рассказы».</i><br><i>Мир и человек в рассказах М Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.</i>  | 2 | 2 |
| Тема 4.19.<br>«Тихий Дон» - роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества | <b>Содержание учебного материала:</b><br>«Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. 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. Своеобразие художественной манеры писателя. | 2 | 2 |
| Тема 4.20.  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Деятели литературы и искусства на защите Отечества.  | 2 | 2 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Литература периода Великой Отечественной войны.<br>Лирический герой в стихах<br>О. Берггольц, М. Алигер,<br>Ю. Друниной, М. Исаковского. | Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонова, А. Твардовского, А. Суркова, М. Исаковского, М. Алигер, Ю. Друниной, М. Джалиля и др.  |   |   |
| Тема 4.21.<br>Публицистика военных лет.  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Публицистика военных лет: М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой.<br>Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы К. Паустовского, М. Шолохова.   | 2 | 2 |
| Тема 4.22.<br>Произведения первых послевоенных лет. В. Некрасов, А. Бек.   | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях В. Некрасова, А. Бека.  | 2 | 2 |
| Тема 4.23.<br>Очерк жизни и творчества А.Т. Твардовского.<br>Поэма «По праву памяти»   | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Сведения из биографии. Тема войны и памяти в лирике А.Твардовского. утверждение нравственных ценностей.<br>Поэма «По праву памяти» - искупление и предостережение, гражданское осмысление трагического прошлого. Лирический герой поэмы. Его жизненная позиция.<br>Теория литературы: традиции русской классической литературы и новаторство в поэзии.   | 2 | 2 |
| Тема 4.24.<br>Литература 50-80-х годов.  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Изменения в общественной и культурной жизни страны. Новые тенденции в литературе. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях писателей и поэтов.<br>Отражение конфликтов истории в судьбах героев: А. Солженицын «Один день Ивана Денисовича», В. Дудинцев «Не хлебом единым...».<br><i>Новое осмысление проблемы человека на войне:</i> Ю. Бондарев «Горячий снег», В. Кондратьев «Сашка». Философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведениях В. Быкова «Сотников».<br>Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие» | 3 | 2 |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| <p>Тема 4.25.<br/>Поэзия «шестидесятников»<br/>(Е. Евтушенко,<br/>Р. Рождественский, А. Воз-<br/>несенский).<br/>«Тихая лирика» Н. Рубцова</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Поиски нового поэтического языка, формы жанра в поэзии А. Вознесенского, Е. Евту-<br/>шенко, Р. Рождественского, Б. Окуджавы.<br/>Развитие традиций классики в поэзии Н. Рубцова, Д. Самойлова, Ю. Друниной, И Брод-<br/>ского, Р. Гамзатова и других</p>   | 2        | 2 |
| <p>Тема 4.26.<br/>Систематизация изучен-<br/>ного материала</p>  | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Повторение и обобщение знаний.</p>  | 2        | 2 |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/>Нравственные и социальные проблемы в повести «Гранатовый браслет».<br/>Пьеса М.Горького «На дне». Изображение правды жизни. Философский смысл пьесы.<br/>Поэма «Двенадцать». Изображение «мирового пожара». Образ Христа в поэме.<br/>А. А. Блок. Жизненный и творческий путь<br/>Сатира В. Маяковского.<br/>Основные темы творчества С.А. Есенина.<br/>Основные темы творчества Цветаевой.<br/>Жизненный и творческий путь Анны Ахматовой<br/>Любовь и творчество в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита»<br/>Трагедия донского казачества в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон»<br/>Женские образы романа М.А. Шолохова «Тихий Дон»<br/>Драматургия и проза военных лет<br/>Особенности литературного процесса XX века.<br/>Нравственные проблемы литературы последних лет<br/>Драматургия 50-80-х годов</p> | 30       |   |
| <b>Раздел V. Зарубежная литература XX века (Обзор)</b>   |  | <b>4</b> |   |
| <p>Тема 5.1<br/>Б. Шоу. Пьеса «Пигма-<br/>лион»</p>  | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>Отражение глубины и остроты социальной проблемы. Оригинальность, остроумие и де-<br/>мократический дух пьесы.</p>   | 2        | 2 |
| <p>Тема 5.2.</p>   | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p>   | 2        | 2 |

|  |  |       |            |
|--|--|-------|------------|
| Ф. Саган. «Немного солнца в холодной воде» | Тип женского романа. Французская вариация «Анны Карениной» 20 века |       |            |
|  |  | ВСЕГО | <b>171</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу студентов, (30)
- рабочее место преподавателя, (1)
- рабочая доска, (1)
- комплект наглядных пособий по предмету «Литература. (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, художественная литература)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

###### Для студентов

1. Г.А. Обернихина. Литература. М., \*Дрофа\* 2014
2. Лебедев Ю.В. Русская литература века /часть -1-2/, М., \*Просвещение\*, 2014 г
3. Русская литература 20 века (часть 1-2) / Под редакцией В.П. Журавлева, М., «Просвещение» 2012

###### 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).

2. 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).

3. 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”».

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. Золотарева И. В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по русской литературе 19 века. М., ВАКО, 2012г

6. Егорова И.В. Поурочные разработки по русской литературе 20 века. М., ВАКО, 2012г
7. Г.А. Обернихина. Литература. Методическое пособие. М., \*Дрофа\* 2012

### **Интернет-ресурсы**

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.rus1september.ru](http://www.rus1september.ru) (электронная версия газеты «Литература»). Сайт для учителей «Я иду на урок литературы».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

[www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[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 литературы).

[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»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба литературы).

[www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы).

### **Произведения, рекомендуемые для самостоятельного чтения:**

Ч. Айтматов. «Белый пароход» (После сказки)», «Ранние журавли», «Пегий пес, бегущий краем моря».

Д. Андреев. «Роза мира».

В. Астафьев. «Пастух и пастушка».

А. Бек. «Новое назначение».

В. Белов. «Плотницкие рассказы», «Год великого перелома».

А. Битов. «Грузинский альбом».

В. Быков. «Облава», «Сотников», «Знак беды».

А. Вампилов. «Старший сын», «Прощание в июне».

К. Воробьев. «Убиты под Москвой».

В. Высоцкий. Песни.

Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

В. Иванов. «Русь изначальная», «Русь великая».

Б. Можаев. «Мужики и бабы».

В. Набоков. «Защита Лужина».

В. Некрасов. «В окопах Сталинграда», «Маленькая печальная повесть».

Е. Носов. «Усвятские шлемоносцы», «Красное вино победы».

Б. Окуджава. Поэзия и проза.

Б. Пастернак. Поэзия.

В. Распутин. «Прощание с Матерой», «Живи и помни».

В. Шаламов. «Колымские рассказы».

Поэзия 60-90-х годов и последнего десятилетия (А. Кузнецов, Н. Тряпкин, Г. Айги, Д. Пригов, В. Вишневский и др.).

## Примерные темы рефератов

### ХІХ век

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

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

Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н. Г. Чернышевского, Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева.

Н. А. Некрасов - организатор и создатель нового «Современника».

Роман И. А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман.

«Записки охотника» И.С. Тургенева - история создания, проблематика и художественное своеобразие. В. Г. Белинский о «Записках».

Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.

Образ Базарова как «переходный тип» «человека беспокойного и тоскующего» в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети». Полемика вокруг романа. Д. И. Писарев, М. А. Антонович и Н.Н. Страхов об «Отцах и детях».

И. С. Тургенев «Стихотворения в прозе», тематика, основные мотивы и жанровое своеобразие.

Драма «Гроза» А. Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.

Новаторский характер драматургии А. Н. Островского. Актуальность и злободневность проблем, затронутых в его произведениях. Душа и природа в поэзии Ф. И. Тютчева.

Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).

М. Е. Салтыков-Щедрин - сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».

«Сказки» М. Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.

Роман Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.

Раскольников и его теория преступления. Сущность «наказания» заблудшей личности и ее путь к духовному возрождению в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».

«Война и мир» Л. Н. Толстого. Замысел, проблематика, композиция, система образов.

Духовные искания Л. Н. Толстого в романе «Анна Каренина». Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).

Новаторство чеховской драматургии.

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

### Конец ХІХ - начало ХХ века

Мотивы бессмертия души в творчестве И. А. Бунина.

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

Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.

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

Идеалы служения обществу в трактовке В. Я. Брюсова. Тема исторических судеб России в творчестве А. А. Блока.

Судьба и Творчество М. И. Цветаевой.

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

Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.

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

Военная тема в творчестве М. Шолохова.

Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М. А. Булгакова. Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М. А. Булгакова («Дни Турбиных», «Бег» и др.).

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

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

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

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

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

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

Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.

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

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

Нобелевская лекция И. Бродского - его поэтическое кредо.

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

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

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

Литературная критика середины 80-90 гг. XX в. Развитие жанра детектива.



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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля<br>и оценки<br>результатов обучения   |
|--|---|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- языковых норм литературного языка,</li> <li>- культуры речи,</li> <li>- основных единиц и уровней языка.</li> </ul>   | <p>оценка редакторской работы текста</p> <p>оценка тестирования</p> <p>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: сообщений.</p>  |
| <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять требования к литературному языку,</li> <li>- правильного владения основами культуры речи,</li> <li>- различать основные единицы и уровни языка.</li> </ul>   |   |
| <p><b>Знание:</b></p> <p>орфоэпических, лексических, грамматических и пунктуационных норм речевого поведения</p>   | <p>оценка диктантов</p> <p>оценка тестирования</p> <p>оценка сочинений</p> <p>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: рефератов</p>  |
| <p><b>Умение:</b></p> <p>правильно применять в практике общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.</p>   |   |
| <p><b>Знание:</b></p> <p>орфографических и пунктуационных норм современного русского литературного языка.</p>  | <p>оценка работы с карточками</p> <p>оценка тестирования</p> <p>оценка контрольных работ</p> <p>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: докладов и рефератов</p>   |
| <p><b>Умение:</b></p> <p>соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.</p> <p>воспроизводить содержание литературного произведения</p> <p>анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь): анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения</p> <p>соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи, определять род и жанр произведения; сопоставлять</p> |   |
| <p>литературные произведения; выявлять авторскую позицию</p>   | <p>комментированное чтение</p> <p>практическое занятие, написание рефератов, исследовательская работа</p> <p>лекция преподавателя, написание рефератов, сообщения.</p> <p>лингвистический анализ</p> <p>контрольное тестирование, сочинение, рефераты</p> |

|   |                          |
|---|--------------------------|
| выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения<br>аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы |                          |
| <b>знание/понимание:</b>  |                          |
| образная природа словесного искусства   | лингвистический анализ   |
| содержание изученных литературных произведений  | комментированное чтение  |
| основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XXвв.   | сообщения, рефераты.     |
| основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений  | контрольное тестирование |
| основные теоретико-литературные понятия   | сообщения                |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДБ.03 Иностраннй язык**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОДБ.03 «Иностранный язык»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих, с осваиваемой профессией.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

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

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;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

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», для решения различных проблем.

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

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

- **метапредметных:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
  - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

Объем образовательной нагрузки 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                             |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                             |
| в том числе:   |                                 |
| Практические и лабораторные занятия                                | 171                             |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык.

1 курс

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  |             | 4                |
| <b>Раздел 1. Основное содержание.</b>  |  | 82          |                  |
| Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.                 | Правила чтения гласных и согласных и буквосочетаний. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.  | 4           | 1                |
| Тема 1.2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы). | Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии). Лексика по теме. Местоимения (личные, указательные и притяжательные). Глагол “to be” в настоящем простом времени. Текст. Диалоги. Чтение текста. Выполнение упражнений. Аудирование. Обучение диалогической и монологической речи. Контроль лексики.   | 8           | 1                |
| Тема 1.3. Семья и семейные отношения. Домашние обязанности.  | Семья и семейные отношения. Лексика по теме. Настоящее простое время. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Чтение текста. Работа по тексту. Лексико-грамматические упражнения. Подготовка рассказа о своей семье. Контроль усвоения лексики. Обучение монологической речи. Рассказ о семье. Аудирование.  | 10          | 2                |
| Тема 1.4. Описание жилища и учебного заведения.  | Мой дом. Моя квартира. Лексика по теме. оборот “there is/ there are”. Чтение текста. Выполнение упражнений. Условия жизни. Техника. Оборудование. Лексика по теме. Мой техникум. Лексика. Множественное число существительных. Работа по тексту. Предлоги места. Обучение диалогической речи. Контроль лексики. Лексика по теме. Количественные и порядковые числительные. | 10          | 2-3              |
| Тема 1.5. Распорядок дня студента колледжа.  | Выполнение упражнений. Дроби, даты, предлоги времени. Работа по тексту. Работа по тексту. Лексико-грамматические упражнения. Аудирование. Обучение диалогической и монологической речи. Контроль лексики.  | 8           | 1-2              |



|   |  |           |     |
|---|--|-----------|-----|
| Тема 1.6. Хобби. Досуг.                                       | Лексика по теме. Сочетание глаголов с инфинитивом и герундием. Работа по тексту. Выполнение упражнений. Монологи и диалоги. Перевод дополнительных текстов. Аудирование. Обучение монологической речи. Контроль усвоения лексики.                                | 8         | 2   |
| Тема 1.7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). | Лексика по теме. Специальные вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Обучение диалогической речи. Наречия. Работа по тексту. Контроль лексики.  | 6         | 2-3 |
| Тема 1.8. Магазины. Товары. Совершение покупок.               | Введение лексики по данной теме. Неопределенные местоимения. Диалогическая речь, составление диалогов по теме. Диалогическая речь. Работа по тексту. Лексико-грамматические упражнения. Аудирование. Чтение и составление диалогов. Контроль усвоения лексики.   | 10        | 1-2 |
| Тема 1.9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.          | Лексика по теме. Степени сравнения прилагательных. Текст. Работа по тексту. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Обучение диалогической речи. Аудирование. Контроль усвоения лексики. Обучение монологической и диалогической речи.                     | 8         | 2-3 |
| Тема 1.10. Еда, способы приготовления пищи                    | Введение новой лексики. Лексико-грамматические упражнения. Работа по тексту. Выполнение лексико-грамматических упражнений Диалогическая речь, составление диалогов по теме. Чтение текста. Выполнение лексико-грамматических заданий. Контроль усвоения лексики. | 10        | 2-3 |
| <b>Итого:</b>   |  | <b>82</b> |     |

## 2 курс

| Наименование разделов и тем.          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).                                | Объем часов. | Уровень освоения. |
|---------------------------------------|---|--------------|-------------------|
| 1                                     | 2   |              | 4                 |
| <b>Раздел 1. Основное содержание.</b> |   | 52           |                   |
| Тема 1.1 Экскурсии и путешествия.     | Введение новой лексики. Лексико-грамматические упражнения. Лексико-грамматические упражнения. Текст. Текст, настоящее продолженное время. Прошедшее продолженное время. | 10           | 1                 |

|   |   |    |     |
|---|---|----|-----|
|   | Диалогическая речь. Контроль лексики. Аудирование.  |    |     |
| Тема 1.2 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.  | Введение лексики по теме. Прошедшее простое время.<br>Работа с текстом. Лексико-грамматические упражнения.<br>Будущее простое время. Упражнения. Лексика по теме. Текст.<br>Чтение текста. Выполнение лексико-грамматических заданий.<br>Работа по тексту. Аудирование. Контроль усвоения лексики.<br>Монологи и диалоги. Перевод дополнительных текстов. | 14 | 1-2 |
| Тема 1.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности. | Введение лексики по теме. Страдательный залог. Упражнения. Диалоги.<br>Работа с текстом. Выполнение лексико-грамматических упражнений.<br>Работа с текстом. Обучение диалогической речи. Аудирование.<br>Артикли с географическими названиями. Чтение текста. Обсуждение.<br>Контроль усвоения лексики. Обучение монологической и диалогической речи.     | 8  | 1-2 |
| Тема 1.4 Обычай, традиции, поверья народов России.  | Введение лексики по теме. Герундий. Упражнения.<br>Работа по тексту. Выполнение лексико-грамматических упражнений.<br>Диалогическая речь. Контроль лексики. Аудирование<br>Работа с текстом. Обучение диалогической речи.<br>Работа по тексту. Составление диалогов. Контроль лексики.  | 10 | 2-3 |
| Тема 1.5 Обычай, традиции народов англоговорящих стран.   | Лексика по теме. Настоящее совершенное время.<br>Чтение текста. Выполнение лексико-грамматических заданий.<br>Прошедшее совершенное время. Упражнения.<br>Будущее совершенное время.<br>Контроль лексики.   | 10 | 1-2 |
| <b>Раздел 2. Профессионально ориентированное содержание.</b>  |   | 16 |     |
| Тема 2.1 Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Отношения внутри коллектива.  | Введение лексики по теме. Модальные глаголы.<br>Выполнение лексико-грамматических заданий. Работа по тексту<br>Составление диалогов. Чтение диалогов.<br>Контроль усвоения лексики. Аудирование. Составление диалогов.  | 8  | 2-3 |
| Тема 2.2 Этикет делового и неофициального общения. Дресс код. Телефонные переговоры.  | Введение лексики по теме. Условные предложения.<br>Выполнение лексико-грамматических заданий. Работа по тексту<br>Контроль усвоения лексики. Составление диалогов.  | 8  | 2-3 |

|              |                                      |           |  |
|--------------|--------------------------------------|-----------|--|
|              | Чтение и обсуждение текстов по теме. |           |  |
| <b>Итого</b> |                                      | <b>68</b> |  |

3 курс

| Наименование разделов и тем.                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).  | Объем часов. | Уровень освоения. |
|--|---|--------------|-------------------|
| 1  | 2   |              | 4                 |
| <b>Раздел 1. Профессионально ориентированное содержание.</b> |   | 21           |                   |
| Тема 1.1 Выдающиеся исторические события и личности          | Введение лексики по теме. Согласование времен.<br>Выполнение лексико-грамматических заданий. Работа по тексту<br>Прямая и косвенная речь. Чтение текстов по теме. Контроль лексики.<br>Аудирование. Чтение и составление диалогов. Контроль усвоения лексики. | 8            | 1-2               |
| Тема 1.2 Исторические памятники.                             | Введение лексики по теме. Совершенное продолженное время.<br>Выполнение лексико-грамматических заданий. Чтение диалогов.<br>Работа по тексту. Лексико-грамматические упражнения.<br>Чтение и обсуждение текстов по теме.                                      | 8            | 2-3               |
| Тема 1.3 Финансовые учреждения и услуги                      | Введение лексики по теме. Составление предложений.<br>Работа по тексту. Выполнение упражнений.<br>Дифференцированный зачет  | 5            | 2-3               |
| <b>Итого</b>   |   | <b>21</b>    |                   |
| <b>Всего</b>   |   | <b>171</b>   |                   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации

учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности обучающихся.

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

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

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий по иностранному языку.

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

##### **Для студентов**

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2015.

3. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

4. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

1. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров =EnglishforManagers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

2. Лаврик Г. В. Planet of English. Social&FinancialServicesPracticeBook = Английский язык Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.

##### **Для преподавателей**

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

#### **Интернет-ресурсы**

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

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

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

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>  |
|---|---|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ В области письма и письменной речи:<br/>использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста; писать письма личного и делового характера; заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера; составлять резюме; составлять простые инструкции по эксплуатации; составлять план, конспект, пересказ текста; составлять буклет, каталог; готовить текст презентации с использованием технических средств.</li><li>✓ В области чтения:<br/>владеть просмотровым, ознакомительным, изучающим и поисковым видами чтения, использовать полученную информацию в других видах деятельности (в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</li><li>✓ В области аудирования:<br/>Выделять наиболее существенные элементы сообщения; извлекать необходимую информацию; адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи; получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы; составлять таблицу, схему на основе информации из текста; передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</li><li>✓ В области говорения:<br/>осуществлять неподготовленные высказывания на заданную тему или в соответствии с ситуацией; делать подготовленное сообщение различного характера; комментировать услышанное/увиденное/прочитанное; уточнять и дополнять сказанное; соблюдать логику и последовательность высказываний; принимать участие в диалогах различных видов на заданную тему или в соответствии с ситуацией; проводить интервью на заданную тему; использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи; правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения.</li></ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ В области произношения:<br/>владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи; знать технику артикулирования отдельных звуков и</li></ul> | <p>Текущий контроль:<br/>рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине.</p> <p>Итоговый контроль:<br/>дифференцированный зачет.</p> |

звукосочетаний; знать типы слогов; соблюдать ударения в словах и фразах; знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений.

✓ В области грамматики:

образование множественного числа имени существительного; употребление артиклей, образование степеней сравнения прилагательных и наречий; предлоги времени, места, направления и др.; местоимения личные, притяжательные, указательные и др.; числительные количественные и порядковые, дроби, обозначение годов, дат, времени, периодов; глаголы *to be*, *to have*, *to do* как смысловые и вспомогательные; глаголы правильные и неправильные; видовременные формы глаголов; обороты *to be going to do* и *there+ to be*; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных; инфинитив и его формы; герундий; причастия I и II; сослагательное наклонение; вопросительные предложения; условные предложения; согласование времен; прямая и косвенная речь.

✓ В области лексики:

знать изученные лексические единицы; правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; знать правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование); знать значение некоторых аббревиатур (G8, UN, EU, NATO и др.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДБ. 04 Математика**

**2019 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Математика

### 1.1 Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

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

Содержание 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.

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.

**1.1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 228 ч,  
включая практические занятия, — 88 ч;

**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>Объем образовательной программы</b>                             | 228                |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 228                |
| в том числе:   |                    |
| Теоретическое обучение   | 140                |
| Практические и лабораторные занятия                                | 88                 |
| Промежуточная аттестация   | <b>Экзамен</b>     |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МАТЕМАТИКА»

| Наименование разделов и тем                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>Введение</b>                             | Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении специальностей НПО.  | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
| <b>Раздел 1. Алгебра</b>                    |   | <b>84</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Развитие понятия о числе</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Целые и рациональные числа. Действительные числа. Действительные числа. Комплексные числа. Приближенные вычисления.  | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | <i>Практические занятия:</i><br>1. Понятие о числе.<br>2. Целые и рациональные числа.   | <b>4</b>    | <b>3</b>         |
| <b>Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы</b> | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.<br>Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы.<br>Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.<br>Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.<br>Показательные и логарифмические уравнения и неравенства. | <b>8</b>    | <b>2</b>         |
|   | <i>Практические занятия:</i><br>4. Действия над корнями и степенями.<br>5. Действия с рациональными степенями.  | <b>4</b>    | <b>3</b>         |
| <b>Тема 1.3. Основы тригонометрии</b>       | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Основные понятия тригонометрии. Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. <i>Формулы половинного угла.</i> Преобразование суммы триго-  | <b>16</b>   | <b>2</b>         |

|   |   |           |          |
|---|---|-----------|----------|
|   | <p>нометрических функций в произведение и произведения в сумму. <i>Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.</i> Чётность, нечётность, периодичность.</p> <p>Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.</p> <p>Тригонометрические уравнения и неравенства.</p>  |           |          |
|   | <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>6. Углы и вращательное движение.</p> <p>7. Основные тригонометрические формулы.</p> <p>8. Преобразование тригонометрических выражений.</p> <p>9. Преобразование тригонометрических выражений.</p>  | <b>10</b> | <b>3</b> |
| <b>Тема 1.4. Уравнения и неравенства.</b> | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>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). Рациональные, иррациональные, показательные и <i>тригонометрические</i> неравенства. Основные приемы их решения. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.</p> <p>Интерпретация результата, учет реальных ограничений.</p> | <b>12</b> | <b>2</b> |
|   | <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>10. Решение рациональных уравнений и систем.</p> <p>11. Решение иррациональных уравнений и систем.</p>   | <b>6</b>  | <b>3</b> |
| <b>Тема 1.5. Функции и графики.</b>       | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. 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.</p> <p>Арифметические операции над функциями.</p> <p>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.</p> <p>Обратные тригонометрические функции.</p>  | <b>16</b> | <b>2</b> |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
|  | <p>Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой <math>y = x</math>, растяжение и сжатие вдоль осей координат.</p> <p>Сложная функция (композиция). <i>Понятие о непрерывности функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.</i></p>   |           |          |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/> 12. Тригонометрические функции.<br/> 13. Показательные, логарифмические функции.</p>   | <b>6</b>  | <b>3</b> |
| <b>Раздел 2. Начала математического анализа.</b> |   | <b>80</b> |          |
| <b>Тема 2.1. Пределы.</b>                        | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> Способы задания и свойства числовых последовательностей.<br/> <i>Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.</i></p>   | <b>14</b> | <b>2</b> |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/> 14,15. Вычисление пределов.</p>  | <b>6</b>  | <b>3</b> |
| <b>Тема 2.2. Производная функции.</b>            | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> 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. <i>Производные обратной функции и композиции функции.</i><br/> 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.</p> | <b>18</b> | <b>2</b> |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/> 16. Вычисление производных.<br/> 17. Исследование функции с помощью производной.<br/> 18. Нахождение экстремумов функций.<br/> 19. Нахождение наибольшего, наименьшего значения.</p>   | <b>10</b> | <b>3</b> |
|  | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p>  | <b>22</b> | <b>2</b> |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
| <b>Тема 2.3. Первообразная и интеграл.</b>                                 | Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.   |           |          |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>20. Первообразные.<br>21. Неопределённый интеграл.<br>22, 23. Формула Ньютона—Лейбница.   | <b>10</b> | <b>3</b> |
| <b>Раздел 3. Элементы теории вероятностей и математической статистики.</b> |   | <b>16</b> |          |
| <b>Тема 3.1. Комбинаторика.</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.                                     | <b>4</b>  | <b>2</b> |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>24. Решение комбинаторных задач.<br>25. Решение задач на правило суммы и произведения   | <b>4</b>  | <b>3</b> |
| <b>Тема 3.2. Элементы теории вероятностей.</b>                             | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. <i>Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.</i> | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|  | <b>Практические занятия:</b><br>26. Решение задач на вычисление вероятности.<br>27. Сумма и произведение событий.   | <b>4</b>  | <b>3</b> |
| <b>Тема 3.3. Элементы математической статистики.</b>                       | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), <i>генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.</i><br><i>Решение практических задач с применением вероятностных методов.</i>  | <b>2</b>  | <b>2</b> |
| <b>Раздел 4. Геометрия.</b>  |   | <b>44</b> |          |
| <b>Тема 4.1. Прямые и плоскости в пространстве.</b>                        | <b>Содержание учебного материала:</b><br>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.                     | <b>6</b>  | <b>2</b> |



|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
|  | <p>Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.<br/>         Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.<br/>         Параллельное проектирование. <i>Площадь ортогональной проекции</i>. Изображение пространственных фигур.</p>  |           |          |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/>         28. Прямые и плоскости в пространстве.<br/>         29. Взаимное расположение плоскостей в пространстве.</p>   | <b>4</b>  |          |
| <b>Тема 4.2. Многогранники и круглые тела.</b> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.<br/>         Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.<br/>         Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).<br/>         Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.<br/>         Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.<br/>         Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса.<br/>         Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.<br/>         Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.</p> | <b>4</b>  | <b>2</b> |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/>         30,31. Призма. Куб. Параллелепипед.<br/>         32. Пирамида.</p>   | <b>10</b> | <b>3</b> |
| <b>Тема 4.3. Координаты и векторы.</b>         | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/>         Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве.<br/>         Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, <i>плоскости и прямой</i>.<br/>         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.</p>  | <b>10</b> | <b>2</b> |

|   |   |           |                    |
|---|---|-----------|--------------------|
|   | Скалярное произведение векторов.<br>Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач. |           |                    |
|   | <b>Практические занятия:</b><br>33,34. Скалярное произведение векторов.<br>35,36. Уравнение прямой и плоскости.       | <b>10</b> | <b>3</b>           |
| <b>Повторение пройденного. Подготовка к экзамену.</b> |   | <b>2</b>  |                    |
|   |   |           | <b>Всего 228 ч</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты по дисциплине;
- компьютер,
- мультимедийный проектор.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор,
- электронные учебные материалы по дисциплине.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Для обучающихся:**

**Основная:**

1. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
2. Башмаков М.И, Математика: сборник задач профессиональной направленности.М., «Академия», 2014.
3. Богомоллов Н.В, Самойленко П.И.Математика СПО. – М.,Дрофа, 2013.
4. Богомоллов Н.В. Сборник задач по математике: учеб. Пособие для ссузов. – М.,Дрофа. 2013.
5. Григорьев С.Г, Иволгина С.В. Математика(учебник).- М., Дрофа, 2014.
6. Луканкин Г.Л., Луканкин А.Г. Математика. Ч. 1: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – М., 2014.
7. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В.Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. М., «Академия», 2012.

**Дополнительная:**

1. Дадаян А.А., Математика: учебник для студентов средних профессиональных учреждений – 2-е изд., стер. – М.: Форум, 2008.
2. Дадаян А.А., Сборник задач по математике: Учебное пособие.- М.: Форум, 2008.
3. Спирина М. С., Спирин П.А. Теория вероятностей и математическая статистика. М., «Академия», 2014.

**Интернет –ресурсы:**

[www.loviotvet.ru](http://www.loviotvet.ru) - решение математических примеров любой сложности с отображением этапов решения онлайн.

[studlab.com/](http://studlab.com/) - Студенческая лаборатория. Обзор софта для студентов. Интернет эксперименты. Библиотека учебных материалов. Оригинальные **MathCad** - решатели.

[logika.vobrazovanie.ru/](http://logika.vobrazovanie.ru/) - Увлекательные логические задачки, которые будут интересны как для детей, так и для взрослых. Забавные задачи адаптированы для современных школьников. Для каждой задачи описана методика решения. В простой и понятной форме подаются основные понятия и принципы логики. Задачи развивают логическое мышление и математическую смекалку.

<http://www.berdov.ru> - сайт репетитора по математике Павла Бердова. Сборник уроков и тестов для подготовки к экзаменам.

<http://www.ege-trener.ru> - Егэ-тренер. Генератор задач и их решений.

<http://znaniya-sila.narod.ru> - На сайте вы узнаете много интересного из мира науки, познакомитесь с историей величайших научных открытий и достижений, прочтете работы выдающихся учёных мира: физиков, астрономов, математиков и биологов. Подробно изучите Вселенную и космос.

<http://www.uztest.ru> - ЕГЭ по математике. Сайт предназначен для подготовки учащихся к экзамену. Имеются: on-line тестирование в форме ЕГЭ, конспекты по школьной математике, сервисы для учителей математики – тренинги, тестовые задания, журнал оценок, учебно-методические материалы.

<http://geometr.info/> - Мир Геометрии - портал для школьников, абитуриентов и студентов. Сайт создан с целью сделать доступной любую информацию о Геометрии всем пользователям сети.

<http://www.school.mos.ru> - сайт поможет обучающимся найти необходимую информацию для подготовки к урокам, материал для рефератов и т.д.

### Для преподавателей:

#### Основная

1. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
2. Башмаков М.И, Математика: сборник задач профессиональной направленности. М., «Академия», 2014.
3. Башмаков М.И. Математика. Книга для преподавателя.- М, ОИЦ «Академия», 2014
4. Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: учебник. М., «Академия», 2015.
5. Богомолов Н.В., Самойленко П.И. Математика СПО. М., «Дрофа», 2013.
6. Богомолов Н.В., Самойленко П.И. Сборник задач по математике: учебное пособие для ссузов. М., «Дрофа», 2012.
7. Виноградов Ю.Н., Гомола А.И., Потапов В.И., Соколова Е.В. Математика и информатика. М., «Академия», 2014.
8. Спирина М. С., Спирин П.А. Дискретная математика. М., «Академия», 2012.
9. Спирина М. С., Спирин П.А. Теория вероятностей и математическая статистика. М., «Академия», 2012.

#### Дополнительная

1. Григорьев В.П., Дубинский Ю.А. Элементы высшей математики. М., «Академия», 2012.
2. Григорьев В.П., Сабурова Т.Н. Сборник задач по высшей математике. М., «Академия», 2012.
3. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. М., «Академия», 2014.
4. Лапчик М.П., Рагулина М.И., Хеннер Е. К. Элементы численных методов. М., «Академия», 2012.

#### Интернет –ресурсы:

**1000zadach.info** - интернет-сборник задач по школьному курсу математики.

**mat-ege.ru** - решения прототипов ЕГЭ-2017 по математике, полезные материалы и статьи для подготовки к ЕГЭ. Бесплатный доступ к видеоурокам ЕГЭ (математика, 2017).

**mathforyou.net** - математический портал решения задач в режиме онлайн. На сайте представлено более 20 онлайн калькуляторов, которые позволяют осуществлять подробное решение задач из различных разделов математики: дифференциальное и интегральное исчисление, операции над матрицами, построение графиков функций, решение уравнение и многое другое.

**www.olimpus.org.ru** - предметные олимпиады на 2019/2020 учебный год по русскому языку, английскому и математике.

**www.loviotvet.ru** - Бесплатная программа ЛовиОтвет для автоматического решения математических примеров любой сложности с отображением этапов решения онлайн.

**matematika.ucoz.com/** - На сайте размещены презентации уроков математики, рассчитанных на учеников общеобразовательной школы. Все презентации 5 – 10 минут. Кроме того, размещены внеклассные мероприятия.

**interneturok.ru** - Образовательный видео-портал InternetUrok.ru. База бесплатных видео-уроков по школьной программе.

**http://500metro.ru** - Образовательный портал, готовые уроки, планы работ, форум.

**http://www.matbuero.ru** - Ресурсы по математике: учебники, лекции, ссылки на полезные сайты, программы, он-лайн решатели. Решение контрольных по высшей математике и теории вероятностей.

**http://zaba.ru** - сайт "Математические олимпиады и олимпиадные задачи".

### **Интернет-ресурсы**

<http://www.youtube.com/watch?v=1546Q24djU4&feature=channel> (Лекция 8.Основные сведения о рациональных функциях)

<http://www.youtube.com/watch?v=TxFmRLiSpKo> (Геометрический смысл производной)

<http://www.youtube.com/watch?v=PbbyP8oEv-g> (Лекция 1.Первообразная и неопределенный интеграл)

[http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ\\_T798&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ_T798&feature=channel) (Лекция 5.Интегрирование по частям)

<http://www.youtube.com/watch?v=3qGZQW36M8k&feature=channel> (Лекция 2.Таблица основных интегралов)

[http://www.youtube.com/watch?v=dU\\_FMq\\_lss0&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=dU_FMq_lss0&feature=channel) (Лекция 12.Понятие определенного интеграла)

[http://www.youtube.com/watch?v=wg\\_AIYBB0dg&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=wg_AIYBB0dg&feature=related) (Гиперметод умножения)

[http://www.youtube.com/watch?v=C\\_7clQcJP-c](http://www.youtube.com/watch?v=C_7clQcJP-c) (Теория вероятности)

#### 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 творческих заданий.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                |
|--|--|
| <b>Уметь:</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• выполнять арифметические действия над числами, находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</li><li>• выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</li><li>• определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;</li><li>• строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</li><li>• находить производные элементарных функций;</li><li>• применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;</li><li>• вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;</li><li>• решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;</li><li>• использовать графический метод решения уравнений и неравенств;</li><li>• изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;</li><li>• составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.</li><li>• решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;</li><li>• вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</li><li>• распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</li><li>• описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;</li><li>• анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</li><li>• изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</li><li>• строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</li><li>• решать планиметрические и простейшие стереометрические за-</li></ul> | Защита практических работ, анализ выполненной самостоятельной работы |

|   |  |
|---|--|
| <p>дачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.</li> </ul>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</li> <li>• значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</li> <li>• универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</li> <li>• вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</li> </ul> | <p>Защита практических работ, обсуждение и оценивание выполнения индивидуальных заданий, экспертное или совместно с обучающимися оценивание выполнения самостоятельной работы.</p> |

**Приложение 1  
Приложение 1.5  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДБ.05 ИСТОРИЯ**

**2019 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины История является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

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

### • **личностных:**

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

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

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

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

### • **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**• предметных:**

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

— владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

— сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

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

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

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего

объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире. Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список

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

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

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

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

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

- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

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

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

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

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

**уметь**:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

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

обязательная нагрузка обучающихся-171 час включая практические занятия— 50 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                             |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                             |
| в том числе:   |                                 |
| Теоретическое обучение   | 121                             |
| Практические и лабораторные занятия                                | 50                              |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| Введение.   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2           | 1                |
|   | Историческое знание, его достоверность и источники. Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории. Вспомогательные исторические дисциплины. |             |                  |
| <b>Раздел 1.</b>  | <b>Древнейшая стадия истории человечества.</b>  | <b>4</b>    |                  |
| Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2           | 2                |
|   | Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Выделение человека из животного мира. Среда обитания. Начало социальной жизни. Родовая община. Распределение социальных функций между полами. Последствия для человека глобальных климатических изменений.   |             |                  |
| Тема 1.2. Неолитическая революция и ее последствия.     | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2           | 2                |
|   | Понятие «неолитическая революция». Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Очаги возникновения земледелия и скотоводства в Старом и Новом Свете. Социальные последствия перехода от присваивающего хозяйства к производящему. Появление частной собственности. Разложение родового строя. Роль племенной верхушки. Рабы и рабство. Разделение труда. Предпосылки возникновения цивилизации.                  |             |                  |
|   | <b>Практическое занятие №1.</b> Неолитическая революция на территории современной России  |             |                  |
| <b>Раздел 2.</b>  | <b>Цивилизация Древнего мира.</b>   | <b>8</b>    |                  |
| Тема 2.1. Древнейшие государства.                       | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2           | 2                |
|   | Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира. Специфика Древнеегипетской цивилизации. Города государства Шумеры. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Формирование древнекитайской цивилизации.  |             |                  |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2           | 2                |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| Тема 2.2. Великие державы Древнего Востока.   | Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Персидская держава – крупнейшее государство Древнего Востока. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.  |           |   |
|   | <b>Практическое занятие №2. Великие державы древности</b>   |           |   |
| Тема 2.3. Древняя Греция.   | Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и Микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и его результаты.  | 1         | 2 |
| Тема 2.4. Древний Рим.  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Рим в период правления царей. Рождение Римской республики. 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. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. | 1         | 2 |
| Тема 2.5. Культура и религия Древнего мира.   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 2         | 2 |
| <b>Раздел 3.</b>  | <b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b>   | <b>12</b> |   |
| Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 1         | 2 |
| Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания.                                | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Развитие науки.   | 1         | 2 |
| Тема 3.3. Византийская империя.   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России.  | 1         | 2 |
| Тема 3.4.   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1         | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 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.   |   |   |
| Тема 3.5. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье.   | 1 | 2 |
| Тема 3.6. Основные черты западноевропейского феодализма.                          | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 1 | 2 |
| Тема 3.7. Средневековый западноевропейский город.                                 | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.  | 1 | 2 |
| Тема 3.8. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.                  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 1 | 2 |
| Тема 3.9. Зарождение централизованных государств в Европе.                        | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. | 2 | 2 |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2 | 2 |



|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| Тема 3.10. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. | Особенности и 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.   |           |   |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>От Древней Руси к Российскому государству.</b>   | <b>14</b> |   |
| Тема 4.1. Образование Древнерусского государства.                     | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. | 2         | 2 |
|   | <b>Практическое занятие №3.</b> Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Тест «Восточные славяне в VIII-IX вв.», «Древняя Русь»  |           |   |
| Тема 4.2. Крещение Руси и его значение.                               | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Начало правления князя Владимира Святославовича. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.  | 2         | 2 |
|   | <b>Практическое занятие №4.</b> Крещение Руси: причины, основные события, значение.   |           |   |
| Тема 4.3. Общество Древней Руси.                                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.   | 2         | 2 |
|   | <b>Практическое занятие №5.</b> Русские княжества и земли в XII-начале XIII века.   |           |   |
| Тема 4.4. Раздробленность на Руси.                                    | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 2         | 2 |
|   | <b>Практическое занятие №5.</b> Русские княжества и земли в XII-начале XIII века.   |           |   |
| Тема 4.5. Древнерусская культура.                                     | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература. Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.  | 2         | 2 |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба  |           |   |
| Тема 4.6. Монгольское завоевание и его последствия.                   |   | 2         | 2 |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | <p>Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославович. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.</p> <p><b>Практическое занятие №6.</b> Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.<br/>Тест «Удельная Русь и борьба с иноземными захватчиками»</p>   |           |   |
| Тема 4.7. Начало возвышения Москвы.                 | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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.</p>   | 1         | 2 |
| Тема 4.8. Образование единого Русского государства. | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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.</p> <p><b>Практическое занятие №7.</b> Образование единого Русского государства и его значение.<br/>Тест «Образование единого Русского государства»</p> | 1         | 2 |
| <b>Раздел 5.</b>                                    | <b>Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству.</b>   | <b>10</b> |   |
| Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.        | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.</p> <p><b>Практическое занятие №8 Реформы Ивана Грозного</b></p>   | 2         | 2 |
| Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.           | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Царствование Б.Годунова. Смуты: 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.</p> <p><b>Практическое занятие №9</b><br/>Окончание Смуты и возрождение российской государственности.<br/>Тест «Смутное время»</p>             | 2         | 2 |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 2         | 2 |
|  | Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновения мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всеобщего рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т.Разина.   |           |   |
|  | <b>Практическое занятие №10.</b> Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.   |           |   |
| Тема 5.4. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.     | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 2         | 2 |
|  | 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.  |           |   |
|  | <b>Практическое занятие №11</b><br>Реформы патриарха Никона.<br>Церковный раскол.  |           |   |
| Тема 5.5. Культура Руси конца XIII-XVII веков.                                       | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 2         | 2 |
|  | Культура XIII-XVII веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы. Развитие зодчества. Расцвет иконописи. Культура XVI века. Книгопечатание. 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. |           |   |
| <b>Раздел 6.</b>   | <b>Страны Запада и Востока в XVI-XVIII века.</b>   | <b>12</b> |   |
| Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.           | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1         | 2 |
|  | 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.  |           |   |
| Тема 6.2. Великие географические открытия. Образование колониальных империй.         | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1         | 2 |
|  | Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового света. Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.   |           |   |
|  | <b>Содержание учебного материала.</b>  |           |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Тема 6.3. 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.  | 1 | 2 |
| Тема 6.4. Реформация и контрреформация.                       | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | 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.  |   |   |
| Тема 6.5. Становление абсолютизма в европейских странах.      | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IX. Людовик XIV – «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII-XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.                |   |   |
| Тема 6.6. Англия в XVII-XVIII веках.                          | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | 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.  |   |   |
| Тема 6.7. Страны Востока в XVI-XVIII веках.                   | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | 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.  |   |   |
| Тема 6.8. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | 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. |   |   |
| Тема 6.9. Международные отношения в XVII-XVIII веках.         | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |
|   | Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Династические войны XVIII века. Семилетняя война – прообраз мировой войны.  |   |   |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1 | 2 |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
| Тема 6.10. 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.  |          |   |
| Тема 6.11. Война за независимость и образование США.                                    | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 1        | 2 |
| Тема 6.12. Французская революция конца XVIII века.                                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 1        | 2 |
| <b>Раздел 7.</b>  | <b>Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи.</b>   | <b>8</b> |   |
| Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.                                     | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Восстание Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.<br><b>Практическое занятие №12.</b> Итоги и цена преобразований Петра Великого.<br>Тест «Россия в Петровскую эпоху» | 2        | 2 |
| Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.                             | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 2        | 2 |
| Тема 7.3. Внутренняя и Внешняя политика России в середине –                             | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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»:   | 2        | 2 |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
| второй половине XVIII века.                            | 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. 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.  |          |   |
| Тема 7.4. Русская культура XVIII века.                 | <p><b>Практическое занятие №13 Внешняя политика при Петре I</b></p> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания. 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. Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр.</p> <p><b>Практическое занятие:</b> Историческая наука в России в XVIII веке.</p> | 2        | 2 |
| <b>Раздел 8.</b>                                       | <b>Становление индустриальной цивилизации.</b>  | <b>6</b> |   |
| Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия.    | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. От мануфактур 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.</p>  | 1        | 2 |
| Тема 8.2. Международные отношения.                     | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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-пруссская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз – начало образования Антанты.</p>   | 1        | 2 |
| Тема 8.3. Политическое развитие стран Европы и Америки | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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:</p>  | 2        | 2 |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII века – 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.  |           |   |
| Тема 8.4. Развитие западноевропейской культуры.                    | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч.Дарвина. Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.   | 2         | 2 |
| <b>Раздел 9.</b>   | <b>Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</b>   | <b>4</b>  |   |
| Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия.         | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.   | 2         | 2 |
| Тема 9.2. Китай и Япония.  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 2         | 2 |
| <b>Раздел 10.</b>  | <b>Российская империя в XIX веке.</b>   | <b>16</b> |   |
| Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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 внутривосточного курса Александра I в 1816-1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.<br><b>Практическое занятие №14.</b> Отечественная война 1812 года.<br>Тест «Российская империя в начале XIX века» | 2         | 2 |
|  | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2         | 2 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Тема 10.2. 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.<br><b>Практическое занятие №15.</b> Значение движения декабристов.   |   |   |
| Тема 10.3. Внутренняя политика Николая I.  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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).  | 1 | 2 |
| Тема 10.4. Общественное движение во второй четверти XIX века.                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 1 | 2 |
| Тема 10.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.                    | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Восточный вопрос. Воны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853-1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.   | 2 | 2 |
| Тема 10.6. Отмена крепостного права и реформы 60-70х годов XIX века. Контрреформы. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.<br><b>Практическое занятие №16.</b> Значение отмены крепостного права в России.<br>Тест «Реформы второй половины XIX века» | 2 | 2 |
| Тема 10.7. Общественное движение во второй половине XIX века.                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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  | 1 | 2 |



|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.   |           |   |
| Тема 10.8. Экономическое развитие во второй половине XIX века.  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 1         | 2 |
| Тема 10.9. Внешняя политика России во второй половине XIX века. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Европейская политика. А.М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877-1878 годов, ход военных действий на Балканах – в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.   | 2         | 2 |
| Тема 10.10. Русская культура XIX века.                          | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Развитие науки и техники. Расширение школ и университетов. Основные стили в художественной культуре. Золотой век русской литературы: писатели и их произведения. Общественное звучание литературы. Становление и развитие национальной музыкальной школы. Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура. Место российской культуры в мировой культуре XIX века. | 2         | 2 |
| <b>Раздел 11.</b>   | <b>От Новой истории к Новейшей.</b>   | <b>16</b> |   |
| Тема 11.1. Мир в начале XX века.                                | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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 в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.                     | 1         | 2 |
| Тема 11.2. Пробуждение Азии в начале XX века.                   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Колонии, зависимые страны и метрополии. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М.Ганди.   | 1         | 2 |
| Тема 11.3. Россия на рубеже XIX-XX веков.                       | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры. Усиление рабочего и крестьянского  | 2         | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Русско-японская война 1904-1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.   |   |   |
| Тема 11.4. Революция 1905-1907 годов в России.                    | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2 | 2 |
|   | 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. |   |   |
| Тема 11.5. Россия в период столыпинских реформ.                   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 2 | 2 |
|   | П.А. Столыпин как государственный деятель. Программа П.А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. Основное содержание и этапы реализации реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь России в 1910-1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.   |   |   |
| Тема 11.6. Серебряный век русской культуры.                       | <b>Практическое занятие №17</b>   | 2 | 2 |
|   | Основное содержание и этапы реализации реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.   |   |   |
| Тема 11.7. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов. | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1 | 2 |
|   | 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.   |   |   |
| Тема 11.8. Первая мировая война и общество.                       | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1 | 2 |
|   | 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.  |   |   |
|   | <b>Практическое занятие №18. Россия в Первой мировой войне.</b>   |   |   |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1 | 2 |
|   | Развитие военной техники в годы войны. Государственное регулирование экономики. 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.  |   |   |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1 | 2 |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| Тема 11.9. 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 и влияние большевиков в Советах.  |           |   |
| Тема 11.10. Октябрьская революция в России и ее последствия.     | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.                    | 1         | 2 |
| Тема 11.11. Гражданская война в России.                          | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.<br><b>Практическое занятие №19.</b> Россия в годы Гражданской войны.  | 2         | 2 |
| <b>Раздел 12.</b>  | <b>Между мировыми войнами.</b>   | <b>12</b> |   |
| Тема 12.1. Европа и США.   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. | 1         | 2 |
|  | <b>Содержание учебного материала.</b>  | 1         | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Тема 12.2. Недемократические режимы.  | Захват фашистами власти в Италии. Победа националистов в Германии. А. Гитлер – фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима. Причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Гражданская война в Испании.   |   |   |
| Тема 12.3. Турция, Китай, Индия, Япония.                                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. 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. | 1 | 2 |
| Тема 12.4. Международные отношения.   | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халкин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берли-Рим-Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.<br><b>Практическое занятие №20 Международные отношения в 20-30-е гг.</b>   | 1 | 2 |
| Тема 12.5. Культура в первой половине XX века.                                | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.  | 2 | 2 |
| Тема 12.6. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. Укрепления страны на международной арене.   | 1 | 2 |
|   | <b>Содержание учебного материала.</b>   | 1 | 2 |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| Тема 12.7. 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.  |           |   |
| Тема 12.8. Советское государство в 1920-1930-е годы.                | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 2         | 2 |
| Тема 12.9. Советская культура 1920-1930-е годы.                     | <b>Содержание учебного материала.</b><br>«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.  | 2         | 2 |
| <b>Раздел 13.</b>   | <b>Вторая мировая война. Великая Отечественная война.</b>   | <b>10</b> |   |
| Тема 13.1. Накануне мировой войны.                                  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 2         | 2 |
| Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. Соотношения 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 – 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. | 4         | 2 |
| Тема 13.3. Второй период Второй мировой войны.                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Курская битва и завершение коренного перелома. Партизанское движение в СССР, формы борьбы,   | 4         | 2 |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | 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. |           |   |
|   | <b>Практическое занятие №21. Вторая мировая война: причины, ход, значение.</b>  |           |   |
| <b>Раздел 14.</b>   | <b>Мир во второй половине XX – начале XXI века.</b>   | <b>12</b> |   |
| Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Постдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.  | 2         | 2 |
| Тема 14.2. Ведущие капиталистические страны.                      | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.   | 1         | 2 |
| Тема 14.3. Страны Восточной Европы.                               | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я. Кадар. «Парижская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито.<br>Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.<br>«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.   | 1         | 2 |
| Тема 14.4. Крушение колониальной системы.                         | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Освобождение от колониальной зависимости стран Азии. Деколонизация Африки. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.  | 2         | 2 |

|                                      |  |           |   |
|--------------------------------------|--|-----------|---|
| Тема 14.5. Индия, Пакистан, Китай.   | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Особенности внутри- и внешне-политического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.</p>   | 1         | 2 |
| Тема 14.6. Страны Латинской Америки. | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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.</p>  | 1         | 2 |
| Тема 14.7. Международные отношения.  | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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.</p> | 2         | 2 |
| Тема 14.8. Развитие культуры.        | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Крупнейшие научные открытия второй половины XX –начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистентизм. 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 культуры. Глобализация и национальные культуры.</p>   | 2         | 2 |
| <b>Раздел 15.</b>                    | <b>Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы.</b>  | <b>12</b> |   |
| Тема 15.1. СССР в послевоенные годы. | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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. Послево-</p>   | 2         | 2 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | енное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.  |   |   |
|  | <b>Практическое занятие №22 Внешняя политика СССР в 50-60-е гг.</b>   |   |   |
| Тема 15.2. СССР в 1950-х – начале 1960-х годов.                  | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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.   | 2 | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №23. XX съезд КПСС и его значение.</b>  |   |   |
| Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов. | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Противоречия внутриполитического 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 международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. | 4 | 2 |
| Тема 15.4. СССР в годы перестройки.                              | <b>Содержание учебного материала.</b><br>Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.  | 2 | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №24. Политика гласности в СССР и ее последствия.</b>  |   |   |
| Тема 15.5. Развитие советской культуры (1945-1991 годы).         | <b>Содержание учебного материала.</b><br>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. Развитие образования в СССР.  | 2 | 2 |



| Раздел 16.  | Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.   | 11         |   |
|---|--|------------|---|
| Тема 16.1. Формирование российской государственности. | <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>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 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.</p> | 11         | 2 |
|   | <p><b>Практическое занятие №25</b> Характеристика сущности, темпов и последствий приватизации в России.</p>  |            |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                       |  | <b>2</b>   |   |
| <b>ВСЕГО</b>  |  | <b>171</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования. В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумом, тестами, и т.д.).

**Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «История».**

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**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., Закаурицева 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.
7. *Санин Г. А.* Крым. Страницы истории. — М., 2015.
8. *Сахаров А. Н., Загладин Н. В.* История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.

#### **Для преподавателей**

9. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-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».
10. 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”».
11. 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».
12. *Вяземский Е. Е., Стрелова О. Ю.* Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.
13. *Вяземский Е. Е., Стрелова О. Ю.* Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2015.
14. *Шевченко Н. И.* История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.
15. История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А. А. Данилова. — М., 2010.
16. Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2014. — № 13. — С. 10—124.

#### **Интернет-ресурсы**

- [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).
- [www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- [www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).
- [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь.Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
- <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
- <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
- [www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).
- [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).
- [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).
- [www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).
- [www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
- [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).
- [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).
- [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).  
[www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar) («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).  
[www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).  
[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).  
[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).  
[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).  
[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).  
[www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).  
[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).  
[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).  
[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).  
[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).  
[www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).  
[www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).  
[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).  
[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).  
[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скеписис: научно-просветительский журнал).  
[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).  
[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).  
[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).  
[www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).  
[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 DeJaVu).

### **3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.**

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации, тестирование в программе АСТ-тест), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады), а также технические средства контроля (программа компьютерного тестирования АСТ – тест) по соответствующим темам разделов.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет по завершению курса дисциплины.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий проектов исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(предметные результаты)</b>  | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "История":</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li></ul>                            | <p>Оперативный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выполнение докладов;</li><li>- проверка и оценка рефератов</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li></ul>  | <p>Оперативный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- индивидуальный устный опрос;</li><li>- фронтальный устный опрос;</li><li>- тестовый контроль в программе АСТ-тест;</li><li>- выполнение докладов;</li><li>- проверка и оценка рефератов</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li><li>владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li><li>сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;</li></ul> | <p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- в форме проверки и оценки практических работ;</li><li>- тестирование в программе АСТ-тест;</li><li>- коллоквиум</li></ul>   |
| <p>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета по завершению курса дисциплины</p>  |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

| Результаты<br>(личностные и метапредметные)  | Основные показатели<br>оценки результата   | Формы и методы кон-<br>троля и оценки   |
|--|--|---|
| <b>Личностные результаты</b>   |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</li> <li>- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление гражданственности, патриотизма;</li> <li>- знание истории своей страны;</li> <li>- демонстрация поведения, достойного гражданина РФ</li> </ul>   | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- гражданская позиция 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;</li> <li>- готовность к служению Отечеству, его защите;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление активной жизненной позиции;</li> <li>- проявление уважения к национальным и культурным традициям народов РФ;</li> <li>- уважение общечеловеческих и демократических ценностей</li> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинского долга</li> </ul> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.<br/>Своевременность постановки на воинский учет<br/>Проведение воинских сборов</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям;</li> <li>- проявление общественного сознания;</li> <li>- воспитанность и тактичность;</li> <li>- демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности</li> </ul>        | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>   |

**Приложение 1  
Приложение 1.6  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ. 06 Основы безопасности жизнедеятельности**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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.

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

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;

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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

**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, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

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

Объем образовательной нагрузки 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе практические занятия 20 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>Объем образовательной программы</b>                             | 72                                  |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 72                                  |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 52                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 20                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

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

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>    | <i>4</i>         |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    |                  |
|   | 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. | 2           | 1                |
| <b>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>    |                  |
| <b>Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни</b>                                | Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.   |             |                  |
| <b>Тема 1.2 Факторы, способствующие укреплению здоровья.</b>                    | 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.  | 2           | 2                |
| <b>Тема 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</b> | Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.  | 2           | 2                |

|  |   |                  |     |
|--|---|------------------|-----|
| <p><b>Тема 1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.</b></p>  | <p>Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.<br/> Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему.<br/> Пассивное курение и его влияние на здоровье.<br/> Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.<br/> Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.</p> | 2                | 2   |
| <p><b>Тема 1.5. Правила и безопасность дорожного движения.</b></p>   | <p>Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p>  | 2                | 2   |
| <p><b>Тема 1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Правовые основы взаимоотношения полов.</b></p>  | <p>Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.<br/> Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи.<br/> Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».</p>  | 2                | 2   |
|  | <p><b>Практические занятия</b></p>  | <p><b>4</b></p>  |     |
|  | <p>№1. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.</p>   | 2                | 2-3 |
|  | <p>№2. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p>  | 2                |     |
| <p><b>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b></p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | <p><b>10</b></p> |     |
| <p><b>Тема 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной</b></p> | <p>Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. 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.).</p>  | 2                | 2   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>местности и района проживания</b>  |  |   |   |
| <b>Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).</b>  | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.   | 2 | 2 |
| <b>Тема 2.3. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b>   | Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.   |   |   |
| <b>Тема 2.4. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</b> | Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны Правила поведения в защитных сооружениях.  | 2 | 2 |
| <b>Тема 2.5. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.</b>                          | Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения. 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 | 2 |
| <b>Тема 2.6. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Государственные</b>   | Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. 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   | 2 | 2 |

|   |   |            |     |
|---|---|------------|-----|
| <b>службы по охране здоровья и безопасности граждан.</b>                        | противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.  |            |     |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>4</b>   |     |
|   | № 3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.<br>Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.<br>№ 4 Изучение первичных средств пожаротушения.<br>Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.   | 2<br><br>2 | 2-3 |
| <b>Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b>  |     |
| <b>Тема 3.1 История создания Вооруженных Сил России.</b>                        | 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.                                   | 2          | 2   |
| <b>Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</b> | 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 | 2          | 2   |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации,<br>Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.   |   |   |
| <b>Тема 3.3. Воинская обязанность. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Призыв на военную службу.</b>       | 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. 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. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. | 2 | 2 |
| <b>Тема 3.4. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.</b>                             | 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. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.  | 2 | 2 |
| <b>Тема 3.5. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Виды воинской деятельности и их особенности.</b> | Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина Особенности воинской деятельности в различных   | 2 | 2 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | 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.   |   |   |
| <b>Тема 3.6. Воинская дисциплина и ответственность. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная).</b> | Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. 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.   | 2 | 2 |
| <b>Тема 3.7. Как стать офицером Российской армии. Боевые традиции Вооруженных Сил России.</b>  | 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. 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. | 2 | 2 |
| <b>Тема 3.8 Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений.</b>  | Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота. Ритуал приведения к военной присяге.   |   |   |
| <b>Тема 3.9 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.</b>  | 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   | 2 | 2 |

|  |  |          |     |
|--|--|----------|-----|
|  | воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.  |          |     |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b> |     |
|  | № 5 Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.  | 2        | 2-3 |
| <b>Раздел 4. Основы медицинских знаний</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> |     |
| <b>Тема 4.1 Первая медицинская помощь при ранениях и при кровотечениях</b>       | Причины ранения. Колотые и резаные раны. Ушибленные раны. Рубленые раны Рваные и укушенные раны. Огнестрельные раны. Правила наложения повязок. Проникающие ранения в грудную полость, в брюшную полость. Проникающее ранение черепа. Виды кровотечений. Методы остановки капиллярного и венозного кровотечения. | 2        | 2   |
| <b>Тема 4.2 Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга</b>           | Опасность черепно-мозговых травм. Симптомы сотрясения головного мозга. Транспортировка пострадавших.   | 2        | 2   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |          |     |
|  | № 6 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.   | 2        | 2-3 |
| <b>Тема 4.3 Первая помощь при переломах.</b>                                     | Виды переломов. Признаки переломов. Иммобилизация поврежденной конечности. Первая помощь при переломах конечностей. Первая медицинская помощь при переломе позвоночника.   | 2        | 2   |
| <b>Тема 4.4 Первая помощь при травматическом шоке.</b>                           | Причины травматического шока. Первая помощь при травматическом шоке. Симптомы травматического шока.  | 2        | 2   |
| <b>Тема 4.5 Первая помощь при ожогах.</b>  | Виды и степени ожогов. Первая медицинская помощь при ожогах I степени. Особенности оказания первой медицинской помощи при ожогах II III IV степени.  | 2        | 2   |
| <b>Тема 4.6 Первая помощь при поражении электрическим током.</b>                 | Причины поражения электрическим током. Признаки поражения электрическим током. Способы оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током. Применение искусственного дыхания и непрямого массажа сердца пострадавшим от электрического тока.   | 2        | 2   |
| <b>Тема 4.7 Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания и</b> | Травматический токсикоз. Симптомы синдрома длительного сдавливания. Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания. Первая медицинская помощь при отморожениях.  | 2        | 2   |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>при отморожениях. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.</b> | Основные виды борьбы с инфекционными заболеваниями. Основные виды инфекционных заболеваний. Причины возникновения инфекционных заболеваний и механизм их передачи. Профилактика инфекционных заболеваний. |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 8         |  |
|  | №7. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.  | 4         |  |
|  | №8 Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.  | 4         |  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>                           |   | 2         |  |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>72</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности». 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.

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

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- комплект учебно-наглядных пособий по ЧС природного и техногенного характера.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

- автоматизированные рабочие места учащихся;
- методические пособия.

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

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

Основные источники:

1. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
2. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.
7. 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.
8. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
9. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
10. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.
11. 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.
12. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

Дополнительные источники:

1. 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.
2. 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»).
3. 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).
4. 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”»).
5. 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».

6. 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.

7. 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. 410.20

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

15. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

16. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

17. 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.

18. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

19. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

20. 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.

21. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

23. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного)

общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

24. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

25. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

26. Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.

27. Назарова Е.Н., Жиллов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

28. Общевоинские 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.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).

#### **Аудиовизуальные средства:**

1. Видеофильм «Чернобыльская катастрофа»
2. Видеофильм «Терроризм»
3. Видеофильм «Предмет основы безопасности жизнедеятельности»
4. Видеофильм «Защита населения от ОМП»
5. Видеофильм «Чрезвычайные ситуации природного и техногенного происхождения».



#### 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, проектов, исследований

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели<br>оценки результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки                        |
|--|---|--|
| ОК 1.<br>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• объяснение социальной значимости профессии техника-землеустроителя; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);</li> </ul>   | - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ОК 2.<br>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> </ul>   | - экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.  |
| ОК 3.<br>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> </ul>  | - экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.  |
| ОК 4.<br>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> <li>• поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> </ul>  | - экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.  |
| ОК 5.<br>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul> | - экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.  |
| ОК 6.<br>Работать в коллективе и команде,  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися,</li> </ul>  | - экспертное наблюдение и оценка                           |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>   | <p>преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, применять первичные средства пожаротушения;</p>   | <p>на практически занятиях.</p>   |
| <p>ОК 7.<br/>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоанализ и коррекция собственной работы</li> </ul>  | <p>- экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.</p>  |
| <p>ОК 8.<br/>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> </ul> | <p>- оценка выступлений с сообщениями/презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы;</p> <p>- экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.</p> |
| <p>ОК 9.<br/>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> </ul>                 | <p>- экспертное наблюдение и оценка на практически занятиях.</p>  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОДБ. 07 Физика**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 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)

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общеобразовательным дисциплинам

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

Рабочая программа ориентирована 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

**личностные:**

- 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 повышению 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;

**метапредметные:**

использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных

методопознания (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;

**предметные:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики

в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и 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 делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**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; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной 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 естественнонаучного 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.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по физике, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям естественнонаучного профиля, составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электротехникой и электроникой

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

- проводить наблюдения;
- планировать и выполнять эксперименты;

- выдвигать гипотезы и строить модели;
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ, практического использования физических знаний;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

#### **1.4. Объем образовательной нагрузки:**

обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 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>Объем образовательной программы</b>                             | 108                                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 108                                 |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 64                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 44                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем               | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| <i>1</i>                                  | <i>2</i>  | <i>3</i>    | <i>4</i>         |
| <b>Введение</b>                           | 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. | <b>2</b>    | 2                |
| <b>Раздел 1. Механика.</b>                |   | <b>10</b>   |                  |
| Тема 1.1. 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.  | 2           | 2                |
|   | <b>Практическое занятие №1</b> Решить задачи по теме: Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.  | 2           | 3                |
| Тема 1.2. <b>Законы механики Ньютона.</b> | 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.   | 2           | 2                |
| Тема 1.3. 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.  | 2           | 2                |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | <b>Практическое занятие №2</b> Решить задачи по теме: Реактивное движение.<br>Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.  | 2         | 3 |
| <b>Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика.</b>             |  | <b>16</b> |   |
| Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. | <b>Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.</b> Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. | 2         | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №3</b> Решить задачи по теме: Объяснение агрегатных состояний вещества на основе атомно-молекулярных представлений   | 2         | 3 |
| Тема 2.2. Основы термодинамики.                                  | <b>Основы термодинамики.</b> Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.   | 2         | 2 |
|  | <b>Практическое занятие №4</b> Решить задачи по теме: Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.  | 2         | 3 |
|  | <b>Свойства паров.</b> Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость  | 4         | 2 |

|   |  |           |          |
|---|--|-----------|----------|
| Тема 2.3. Свойства паров. Свойства жидкостей. Свойства твердых тел. | температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.<br>№10 «Измерение поверхностного натяжения жидкости»<br><b>Свойства жидкостей.</b> Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.<br><b>Свойства твердых тел.</b> Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. |           |          |
|   | <b>Практическое занятие №5</b> Решить задачи по теме: Кипение воды при пониженном давлении.  | 2         |          |
|   | <b>Лабораторная работа №1</b> Измерение влажности воздуха.   | 2         | 3        |
| <b>Раздел 3. Электродинамика.</b>                                   |  | <b>22</b> | <b>2</b> |
| Тема 3.1. 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.                                 | 2         | 2        |
|   | <b>Практическое занятие №6</b> Решить задачи по теме: Взаимодействие заряженных тел. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле.  | 1         | 3        |
| Тема 3.2. Законы постоянного тока.                                  | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость элек-  | 4         | 2        |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
|  | <p>трического 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</p> <p><b>ЛР№2</b>Изучение закона Ома для участка цепи.</p> | 2  |   |
| Тема 3.3. Электрический ток в полупроводниках. | Электрический ток в полупроводникахСобственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.   | 2  | 2 |
| Тема 3.4. <b>Магнитное поле</b>                | 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.   | 4  | 2 |
| Тема 3.5. <b>Электромагнитная индукция</b>     | Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.  | 2  | 2 |
|  | <b>ЛР№3</b> «Измерение магнитной индукции»  | 2  | 3 |
|  | <b>Практическое занятие№7</b> Решить задачи по теме: Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.   | 1  |   |
|  | <b>ЛР№4</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.   | 2  | 3 |
| <b>Раздел 4. Колебания и волны.</b>            |   | 14 |   |
| Тема 4.1. <b>Механические колебания.</b>       | <b>Механические колебания.</b> Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.   | 2  | 2 |

|   |   |             |        |
|---|---|-------------|--------|
|   | <b>ЛР№5</b> Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).  | 2           | 3      |
| <b>Тема 4.2. Упругие волны.</b>             | Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.  | 2           | 2      |
| <b>Тема 4.3 Электромагнитные колебания.</b> | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. | 2           | 2      |
|   | <b>Практическое занятие№8.</b> Решить задачи по теме: Свободные и вынужденные колебания. Резонанс. Решить задачи по теме: Конденсатор в цепи переменного тока. Катушка в цепи переменного тока.   | 4           | 3      |
| <b>Тема 4.4. Электромагнитные волны.</b>    | Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.  | 2           | 2      |
| <b>Раздел 5. Оптика.</b>                    |   | <b>21</b>   |        |
| <b>Тема 5.1. Природа света.</b>             | Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.<br><b>ЛР№6</b> «Определение показателя преломления стекла»<br><b>ЛР№7</b> «Определение спектральных границ чувствительности глаза»  | 2<br>2<br>2 | 3<br>3 |
| <b>Тема 5.2. Волновые свойства света.</b>   | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерфе-  | <b>4</b>    | 2      |

|   |   |                          |            |
|---|---|--------------------------|------------|
|   | ренции 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.   |                          |            |
|   | <b>Практическое занятие №9</b> Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение.<br><b>Практическое занятие №10</b> Интерференция света. Дифракция света   | <b>4</b>                 | 3          |
|   | <b>ЛР №8</b> Изучение интерференции и дифракции света.  | <b>2</b>                 | 3          |
|   | Развитие представление о природе света. Оптические приборы. Глаз как оптическая структура. Линзы<br>Двойное лучепреломление электромагнитных волн. Электромагнитная теория света. Виды спектров. Геометрическая оптика. Морфологический анализ цветных (спектральных) изображений.<br>Проблемы хорошего зрения. Оптика. Оптические явления в природе. Спектры, спектральный анализ. Физики и световая чувствительность глаза.<br><b>ЛР №9</b> «Наблюдения сплошного и линейчатого спектров» | <b>3</b><br><br><b>2</b> | 2<br><br>3 |
| <b>Раздел 6. Элементы квантовой физики.</b> |   | <b>16</b>                |            |
| Тема 6.1. Квантовые свойства света.         | Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.   | 2                        | 2          |
|   | <b>Практическое занятие №11</b> Решить задачи по теме: Фотоэффект   | 2                        | 3          |
| Тема 6.2. Физика атома.                     | Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома.   | 2                        | 2          |

|   |   |            |   |
|---|---|------------|---|
|   | Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые генераторы.  |            |   |
| Тема 6.3. 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.<br>Биологическое действие радиоактивных излучений.<br>Элементарные частицы | 4          | 2 |
|   | <b>Практическое занятие №12</b> Решить задачи по теме: Строение атомного ядра. Ядерные реакции.   | 2          |   |
|   | Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.  | 2          | 2 |
|   | <b>ЛР №10</b> «Изучение треков заряженных частиц»   | 2          |   |
| <b>Раздел 7. Эволюция Вселенной.</b>                                  |   | 5          |   |
| Тема 7.1. Строение и развитие Вселенной.<br>Тема 7.2. Эволюция звезд. | Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.<br><b>Гипотеза происхождения Солнечной системы.</b> Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.   | 3          | 1 |
|   |   |            |   |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>   | 2          | 3 |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>108</b> |   |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- объемные модели металлической кристаллической решетки;
- образцы металлов (стали, чугуна, цветных металлов и сплавов);
- лабораторное оборудование (вольтметры, амперметры и др.)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; презентации к урокам.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Дмитриева В.Ф. Задачи по физике: учеб.пособие. - М: Просвещение, 2016
2. В.Ф.Дмитриева Физика Москва 2012 г. «Академия»
3. Касьянов В. А. Методические рекомендации по использованию учебников В.А.Касьянова «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» при изучении физики на базовом и профильном уровне. - М: Просвещение, 2016.

##### **Дополнительные источники:**

1. Генденштейн Л.Э., Дик Ю.И. Физика. Учебник для 10 кл. - М.: Просвещение, 2015.
2. Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9— 11 классы: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2014.
3. Громов С.В. Шаронова Н.В. Физика, 10—11: Книга для учителя. - М: Владос., 2017,
4. Самойленко П.И., Сергеев А.В. Физика: учебник. - М.Асаёша, 2010
5. Касьянов В.А. Физика. 10, 11 кл. Тематическое и поурочное планирование. - М.: Просвещение, 2017.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов –<http://fcior.edu.ru>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов –<http://school-collection.edu.ru>
3. Открытый Колледж [www.college.ru](http://www.college.ru)
4. Образовательный сайт по физике <http://www.fizika.ru>
5. Сайт «Школьный сектор» <http://school-sector.relarn.ru>



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

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                |
|---|--|
| <b>Уметь:</b>   |  |
| проводить наблюдения  | лабораторные работы, практические занятия, домашние работы                           |
| планировать и выполнять эксперименты  | лабораторные работы, практические занятия, домашние работы, исследовательская работа |
| выдвигать гипотезы и строить модели   | лабораторные работы, практические занятия, домашние работы, исследовательская работа |
| применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ, практического использования физических знаний  | практические работы, исследовательская работа  |
| оценивать достоверность естественнонаучной информации   | Практические занятия   |
| использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды  | лабораторные работы, практические занятия, домашние работы                           |
| <b>Знать/понимать:</b>  |  |
| смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная                                      | контрольная работа, домашняя работа, практические занятия                            |
| смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд | тестирование, контрольная работа, лабораторная работ                                 |
| смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения  | тестирование, контрольная работа, лабораторные работы                                |
| энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта  |  |
| вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики   | тестирование   |

**Приложение 1  
Приложение 1.8  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДБ. 08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Обществознание

### 1.2. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 08 «Обществознание» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.4. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• **личностных:**

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

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные, национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

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

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **метапредметных:**

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

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

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

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

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

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

• **предметных:**

– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать/понимать**

биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; особенности социально-гуманитарного познания;

**уметь:**

**характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

**анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

**объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

**раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

**осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);

**извлекать** из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам;

**систематизировать**, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;

**различать** в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

**оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

**формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

**подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

**применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

совершенствования собственной познавательной деятельности;

критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

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

обязательная нагрузка обучающихся, включая практические занятия - 171 час.

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                                 |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 101                                 |
| Практические и лабораторные занятия                                | 70                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Обществознание»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| Введение   | Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО   | 2           |                  |
| <b>Раздел 1. Человек и общество</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>   | 20          | 1                |
| <b>Тема 1.1.</b> Природа человека, врождённые и приобретённые 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.<br>Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.   | 2           | 2                |
|  | Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.<br>Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления.<br>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.<br>Гражданские качества личности.<br>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. | 2           | 1-2              |
| <b>Тема 1.2.</b> Общество как сложная система                          | Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений.  | 2           | 1-2              |



|   |  |    |     |
|---|--|----|-----|
|   | <p>Основные институты общества, их функции.</p> <p>Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду</p> <p>Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).</p> <p>Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем</p> |    |     |
|   | <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>П.з.№1</b> Человек, индивид, личность.</p> <p><b>П.з.№2</b> Становление личности Социализация личности.</p> <p><b>П.з.№3</b> Самопознание.</p> <p><b>П.з.№4</b> Свобода как условие самореализации личности</p> <p><b>П.з.№5</b> Многовариантность общественного развития. Глобализация.</p> <p><b>П.з.№6</b> Эволюция и революция как формы социального изменения</p> <p><b>П.з.№7</b> Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.</p>   | 14 | 2-3 |
| <b>Раздел 2. Духовная культура человека и общества</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 24 |     |
| <b>Тема 2.1.</b> Духовная культура личности и общества  | <p>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.</p>  | 2  | 1   |
| <b>Тема 2.2.</b> Наука и образование в современном мире | <p>Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответ-</p>  | 2  | 1-2 |

|  |   |    |     |
|--|---|----|-----|
|  | <p>ственность 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</p>   |    |     |
| <p><b>Тема 2.3.</b> Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры</p> | <p>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.</p>   | 6  | 2   |
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/> <b>П.з.№8</b> Моральные ценности в современном мире.<br/> <b>П.з.№9</b> Духовная культура личности и общества.<br/> <b>П.з.№10.</b> Культура общения. Молодежная субкультура<br/> <b>П.з.№11</b> Наука в современном мире.<br/> <b>П.з.№12</b> Образование в современном мире.<br/> <b>П.з.№13</b> Многообразие религий, роль религии в современном мире<br/> <b>П.з.№14.</b> Искусство и его роль в жизни людей.</p>  | 14 | 3   |
| <p><b>Раздел 3. Экономика</b></p>  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>   | 34 |     |
| <p><b>Тема 3.1.</b> Экономика и экономическая наука. Экономические системы.</p>    | <p>Экономика как наука и хозяйство. Экономика семьи Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика</p>  | 2  | 2   |
| <p><b>Тема 3.2.</b> Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.</p>                | <p>Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков.</p> | 8  | 1-2 |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.   |    |   |
| <b>Тема 3.3.</b> Рынок труда и безработица.  | Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.   | 2  | 2 |
| <b>Тема 3.4.</b> Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. | Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы  | 4  | 2 |
|  | <b>Практические занятия:</b><br><b>П.з.№15</b> Типы экономических систем и их особенности.<br><b>П.з.№16</b> Основные доходы и расходы семьи<br><b>П.з.№17</b> Основные организационные формы бизнеса в России<br><b>П.з.№18</b> Инфляция: виды, причины и последствия<br><b>П.з.№19</b> Функции государства в экономике<br><b>П.з.№20.</b> Основы налоговой политики государства.<br><b>П.з.№21.</b> Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия.<br><b>П.з.№22</b> Роль профсоюзов и государства на рынках труда.<br><b>П.з.№23</b> Международная торговля. Глобальные экономические проблемы. | 18 | 3 |
| <b>Раздел 4. Социальные отношения</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 30 |   |
| <b>Тема 4.1.</b> Социальная роль и стратификация.                                      | Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная   | 6  | 3 |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.   |    |   |
| <b>Тема 4.2.</b> 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.   | 4  | 3 |
| <b>Тема 4.3.</b> 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. Опекa и попечительство. | 6  | 3 |
|   | <b>Практические занятия:</b>   | 14 | 3 |
|   | <p>П.з.№24. Социальный статус и социальная роль.</p> <p>П.з.№25. Социальный контроль. Девиантное поведение и его формы.</p> <p>П.з.№26. Социальный конфликт и пути его преодоления.</p> <p>П.з.№27. Особенности молодежной политики в РФ.</p> <p>П.з.№28. Этнические общности.</p> <p>П.з.№29. Национальная политика в России.</p> <p>П.з.№30. Семейное право.</p>   |    |   |
| <b>Раздел 5. Политика как общественное явление</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>   | 22 |   |

|   |  |    |     |
|---|--|----|-----|
| <p><b>Тема 5.1.</b> Политика и власть .Государство в политической системе</p> | <p>Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.</p> <p>Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы</p> <p>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.</p> | 8  | 2   |
| <p><b>Тема 5.2.</b> Участники политического процесса</p>                      | <p>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.</p> <p>Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.</p>  | 6  | 2   |
|   | <p>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.</p>  | 4  | 1-2 |
|   | <p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>П.з.№31.</b> Формы государственного правления. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки <b>П.з.32.</b> Особенности функционального назначения современных государств.</p>   | 4  | 3   |
| <p><b>Раздел 6. Право</b></p>   |  | 37 |     |
| <p><b>Тема 6.1.</b> Правовое регулирование общественных отношений</p>         | <p>Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.</p>  | 6  | 2   |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | <p>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.</p>  |    |   |
| <p><b>Тема 6.2.</b> Основы конституционного права Российской Федерации</p> | <p>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.</p>   | 14 | 3 |
| <p><b>Тема 6.3.</b> Отрасли российского права.</p>                         | <p>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 разреше-</p> | 11 | 3 |

|  |  |            |   |
|--|--|------------|---|
|  | <p>ния. 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, исключающие уголовную ответственность.</p> |            |   |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | 6          | 3 |
|  | <p>П. з.№33. Основы конституционного строя РФ<br/> П.з.№34.. Порядок приема на работу.<br/> П.з.№35. Понятие преступления и его состав.</p>  |            |   |
|  | <b>Дифференцированный зачет.</b>   | 2          |   |
|  | <b>Всего</b>   | <b>171</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Истории и обществознания».

##### Оборудование учебного кабинета:

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

##### Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в сеть Интернет;
- видеопроектор;
- презентации;
- видеофильмы;
- электронные пособия.

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

##### Для студентов

1. Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2016.
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. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2015.
5. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2016.
6. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2016.
7. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2015.
8. Горелов А.А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2014.
9. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2014.
10. Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2015.
11. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.
12. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2015.

##### 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. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
14. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
15. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
16. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
17. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
18. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
19. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.
20. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.
21. 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.
22. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.
23. 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).
24. 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”».
25. 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».

26. Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014.

27. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2014.

28. Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2014.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

[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»).

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

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля<br/>и оценки результатов обучения</b> |
|---|--|
| 1   | 2  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- формировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li><li>- формировать российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li><li>- формировать гражданскую позицию в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li><li>- формировать 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;</li><li>- формировать 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;</li><li>- осознать отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li><li>- формировать ответственность к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</li></ul> | Индивидуальная самостоятельная работа                            |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>- владеть 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;</li> <li>- формировать 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;</li> <li>- уметь использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- уметь определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</li> <li>- уметь самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>- владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</li> <li>- сформировать знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</li> <li>- сформировать владения базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- сформировать владения умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>- сформировать представления об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>- сформировать представления о методах познания социальных явлений и процессов;</li> <li>- владеть умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</li> <li>- сформировать навыки 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.</li> </ul> | <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Самостоятельная работа</p> |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Знать:</b><br/> биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;<br/> тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;<br/> необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; особенности социально-гуманитарного познания</p> <p><b>Уметь: характеризовать</b> основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;<br/> <b>анализировать</b> актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;<br/> <b>объяснять</b> причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);<br/> <b>осуществлять поиск</b> социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;<br/> <b>оценивать</b> действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;<br/> <b>формулировать</b> на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;<br/> <b>подготавливать</b> устное выступление, творческую работу по социальной проблематике</p> | <p>-тестовый контроль;<br/> -оценка результатов выполнения практических работ;<br/> -оценка результатов устного чтения;<br/> -оценка выполнения домашней работы, контрольных работ</p> <p style="text-align: center;">Итоговый контроль</p> <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p> |
|---|---|

**Приложение 1  
Приложение 1.9  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДБ.09 РОДНОЙ ЯЗЫК**

**2019 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**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины ОДБ.09 Родной язык является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 43.01.09 Повар, кондитер

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

Дисциплина Родной язык входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым дисциплинам.

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

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

- **осуществлять** речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- **анализировать** языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- **проводить** лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

- **извлекать** необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;

- **применять** в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- **соблюдать** нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения.

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

- **связь** языка и истории; культуры русского и других народов;

- **смысл** понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- **основные** единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- **орфоэпические, лексические, грамматические** нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**Личностные результаты:**

1) осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;

2) представление о речевом идеале; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;

3) увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.

**Метапредметные результаты:**

1) владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях:

- разными видами чтения и аудирования; способностью адекватно понять прочитанное или прослушанное высказывание и передать его содержание в соответствии с коммуникативной задачей; умениями и навыками работы с научным текстом, с различными источниками научно-технической информации;



- умениями выступать перед аудиторией с докладом; защищать реферат, проектную работу; участвовать в спорах, диспутах, свободно и правильно излагая свои мысли в устной и письменной форме;

- умениями строить продуктивное речевое взаимодействие в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми, учитывать разные мнения и интересы, обосновывать собственную позицию, договариваться и приходить к общему решению; осуществлять коммуникативную рефлексию;

- разными способами организации интеллектуальной деятельности и представления ее результатов в различных формах: приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умениями определять цели предстоящей работы (в том числе в совместной деятельности), проводить самостоятельный поиск информации, анализировать и отбирать ее; способностью предъявлять результаты деятельности (самостоятельной, групповой) в виде рефератов, проектов; оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;

2) способность пользоваться русским языком как средством получения знаний в разных областях современной науки, совершенствовать умение применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

3) овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуациях неформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.

#### **Предметные результаты:**

1) представление о единстве и многообразии языкового и культурного пространства России и мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа;

2) осознание русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа, как одного из способов приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

3) владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение:

- адекватное понимание содержания устного и письменного высказывания, основной и дополнительной, явной и скрытой (подтекстовой) информации;

- осознанное использование разных видов чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием аудио-текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации) в зависимости от коммуникативной задачи;

- способность извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях, официально-деловых текстов, справочной литературы;

- владение умениями информационной переработки прочитанных и прослушанных текстов и представление их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов; говорение и письмо:

- создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- подготовленное выступление перед аудиторией с докладом; защита реферата, проекта;

- применение в практике речевого общения орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм современного русского литературного языка; использование в собственной речевой практике синонимических ресурсов русского языка; соблюдение на письме орфографических и пунктуационных норм;

- соблюдение норм речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой и учебно-научной сферах общения, в том числе в совместной учебной деятельности, при обсуждении дискуссионных проблем, на защите реферата, проектной работы;

- осуществление речевого самоконтроля; анализ речи с точки зрения ее эффективности в достижении поставленных коммуникативных задач; владение разными способами редактирования текстов;

4) освоение базовых понятий функциональной стилистики и культуры речи: функциональные разновидности языка, речевая деятельность и ее основные виды, речевая ситуация и ее компоненты, основные условия эффективности речевого общения; литературный язык и его признаки, языковая норма, виды норм; нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи;

5) проведение разных видов языкового анализа слов, предложений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проведение лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности; оценка коммуникативной и эстетической стороны речевого высказывания.

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

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки - 36 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>Объем образовательной программы</b>                             | 72                              |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 72                              |
| в том числе:   |                                 |
| Теоретическое обучение   | 36                              |
| Практические и лабораторные занятия                                | 36                              |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов                                   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов | Объем часов  | Уровень освоения |
|---|--|--------------|------------------|
| 1   | 2  | 3            |                  |
| <b>Раздел 1.<br/>Язык и культура</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>     |                  |
|   | Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как система.             | 2            |                  |
|   | Русский язык как историческое явление. Русский язык в современном мире.                              | 2            |                  |
| <b>Раздел 2.<br/>Язык и речь</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b>    |                  |
|   | Понятие речевой коммуникации. Речевое поведение человека.  | 2            |                  |
|   | Текст. Структура текста. Построение текста.  | 2            |                  |
|   | Практическая работа 1. Структура и построение текста.  | 6            |                  |
|   | Типы речи. Описание. Рассуждение. Повествование.   | 2            |                  |
|   | Практическая работа 2. Разбор текстов.   | 6            |                  |
|   | Стилистика языка. Функциональные стили.  | 2            |                  |
|   | Практическая работа 3. Разговорный стиль речи.   | 6            |                  |
|   | Практическая работа 4. Научный стиль речи.   | 4            |                  |
|   | Практическая работа 5. Официально-деловой стиль речи.  | 4            |                  |
|   | Практическая работа 6. Публицистический стиль речи.  | 4            |                  |
|   | Культура речи. Образность и выразительность речи.  | 2            |                  |
| Практическая работа 7. Стиль художественной литературы. | 4  |              |                  |
| <b>Раздел 3.<br/>Лексика и фразеология</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>     |                  |
|   | Слово в лексической системе языка. Многозначность и изобразительные возможности слов                 | 2            |                  |
|   | Лексика с точки зрения происхождения. Лексика с точки зрения употребления.                           | 2            |                  |
|   | Фразеологизмы. Лексические и фразеологические словари.   | 2            |                  |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>2</b>     |                  |
| Итого   |  | <b>36/36</b> |                  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу студентов, (25)
- рабочее место преподавателя, (1)
- рабочая доска, (1)
- комплект наглядных пособий по предмету «Русский язык» (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, тексты разных типов и стилей речи, художественная и публицистическая литература) (1)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М., Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования, М.: изд.центр «Академия», 2017
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: изд. Центр «Академия» 2017.

##### **Дополнительные источники:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2015.
3. А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. Русский язык. Грамматика. Текст. Стили речи. – изд.: «Просвещение», 2016г.

##### **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»).
4. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

##### **Электронные библиотеки:**

1. <https://biblio-online.ru/> - Электронно-библиотечная система (ЭБС) Юрайт - Режим доступа: ограниченный по логину и паролю.
2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|---|---|
| 1   | 2   |
| <b>Личностные:</b>  |   |
| <p>1) осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;</p> <p>2) представление о речевом идеале; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;</p> <p>3) увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборочный и фронтальный опрос;</li> <li>- индивидуальные задания на занятиях;</li> <li>- создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах;</li> <li>- беседы по составленным кратким конспектам;</li> <li>- интерактивный диалог в группах на занятиях;</li> <li>- беседа о прочитанной дополнительной литературе;</li> <li>- составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;</li> <li>- работа с текстами художественных произведений;</li> <li>- анализ языковых средств.</li> </ul> |
| <b>Метапредметные:</b>  |   |
| <p>1) владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях;</p> <p>2) способность пользоваться русским языком как средством получения знаний в разных областях современной науки, совершенствовать умение применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;</p> <p>3) овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуациях неформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.</p>  |   |
| <b>Предметные:</b>  |   |
| <p>1) представление о единстве и многообразии языкового и культурного пространства России и мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа;</p> <p>2) осознание русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа, как одного из способов приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <p>3) владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение;</p> <p>4) освоение базовых понятий функциональной стилистики и культуры речи: функциональные разновидности языка, речевая деятельность и ее ос-</p>  |   |

новные виды, речевая ситуация и ее компоненты, основные условия эффективности речевого общения; литературный язык и его признаки, языковая норма, виды норм; нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи;

5) проведение разных видов языкового анализа слов, предложений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проведение лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности; оценка коммуникативной и эстетической стороны речевого высказывания.

**Приложение 1**  
**Приложение 1.10**  
**к ООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОДБ. 10 ЭКОЛОГИЯ**

**2019 г.**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Экология является частью в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар-кондитер Учебная дисциплина «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательных дисциплин.

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

Учебная дисциплина Экология изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих

### **результатов:** • *личностных:*

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

– умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

– готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

### • *метапредметных:*

– овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

– применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия,

с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

– умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

### • *предметных:*

– сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;

– сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

– владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

– владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

## **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>Объем образовательной программы</b>                             | 72                              |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 72                              |
| в том числе:   |                                 |
| Теоретическое обучение   | 54                              |
| Практические и лабораторные занятия                                | 18                              |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем        | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Уровень освоения |
|------------------------------------|---|-------------|------------------|
| 1                                  | 2   | 3           | 4                |
|                                    | <b>Введение.</b> Цели задачи, структура экологии, методы экологии. Роль экологии в формировании современной картины мира и практической деятельности людей  | 2           | 1                |
|                                    | <b>Раздел 1 Экология как научная дисциплина.</b>  | <b>16</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1</b>                    | Общая экология. Среда обитания и факторы среды.   | 2           | 2                |
| <b>Тема 1.2</b>                    | Общие закономерности действия факторов среды на организм. Абиотические, биотические, антропогенные факторы и их значение.   | 2           | 2                |
| <b>Тема 1.3</b>                    | Популяция, экосистема, биосфера уровни организации живой природы.   | 2           |                  |
| <b>Тема 1.4</b>                    | Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние.  | 2           |                  |
| <b>Тема 1.5</b>                    | Демография, «Демографический взрыв»- экологическая проблема человечества. Неравномерность расселения населения по всему миру. Демографическая политика стран мира. Природные ресурсы, используемые человеком. | 2           | 2                |
|                                    | <b>Практическое занятие:</b> составить таблицу: «Неравномерность расселения населения мира», «Причины миграций в странах мира».   | 4           | 2                |
| <b>Тема 1.6</b>                    | Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения экологических проблем. Возможные пути решения глобальных проблем.   | 2           | 2                |
|                                    | <b>Раздел 2 Среда обитания и экологическая безопасность</b>   | <b>24</b>   |                  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Тема 2.2</b> | Среда обитания человека. Окружающая среда человека и ее компоненты. Социальная среда. Естественная и искусственная среды обитания человека.   | 2           | 2                |

|                 |  |           |   |
|-----------------|--|-----------|---|
|                 | Охрана окружающей среды. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный, глобальный. Контроль качества окружающей среды: атмосферы, воды, почвы, здоровье человека.  | 4         | 2 |
|                 | <b>Практическое занятие:</b> Мониторинг окружающей среды: исследование по месту жительства: вода, отходы, экологическая культура населения)  | 2         | 2 |
| <b>Тема2.3</b>  | Отходы, виды отходов. Безотходные производства, малоотходные производства. Дифференциация отходов. Полигоны отходов. Информационная составляющая экологических проблем.  | 4         | 2 |
|                 | <b>Практическое занятие:</b> исследование родников Ставрополя составить таблицу: виды отходов, которые найдены при исследовании родников.  | 2         | 2 |
| <b>Тема2.4</b>  | Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Влияние шума, вибрации на здоровье человека Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые при строительстве жилых и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. | 4         | 2 |
| <b>Тема 2.5</b> | Сельская среда. Особенности среды обитания человека в сельской местности.  | 2         | 2 |
| <b>Тема 2.6</b> | Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем в сельском хозяйстве.  | 2         | 2 |
|                 | <b>Практическое занятие:</b> описание жилища человека как искусственной экосистемы.  | 2         | 2 |
|                 | <b>Раздел 3 Концепция устойчивого развития</b>   | <b>16</b> |   |
| <b>Тема 3.1</b> | Глобальные экологические проблемы и способы их решения.<br>Возникновение экологических понятий «устойчивость и «устойчивое развитие»   | 4         | 2 |
| <b>Тема 3.2</b> | Способы решения экологических проблем в рамках «Устойчивость и развитие»   | 4         |   |
| <b>Тема 3.3</b> | Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлиянию.   | 4         |   |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <b>Практическое занятие:</b> Решение экологических задач на устойчивость и развитие.                          | 4         | 2 |
|  | <b>Раздел 4 Охрана природы</b>  | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 4.1</b>                                  | История охраны природы в России. Типы организаций. Способствующих охране природы.                             | 2         | 2 |
| <b>Тема 4.2</b>                                  | Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.  | 2         | 2 |
| <b>Тема 4.3</b>                                  | Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические проблемы в России.           | 2         | 2 |
| <b>Тема 4.4</b>                                  | Природные ресурсы и их охрана. Возможности управления экологическими системами.                               | 2         | 2 |
|  | <b>Практическое занятие:</b> Сравнительное описание естественных природных экосистем: лес и агросистем: поле. | 4         | 2 |
| Итоговая аттестация:<br>Дифференцированный зачет |   | 2         |   |
| <b>ИТОГО:</b>                                    |   | 72        |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: стенды, таблицы, коллекции, компьютер проектор, макеты и модели живых объектов.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, DVD проектор, доска, электронные носители, обучающие диски.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Колесников С.И. Экологические основы природопользования: учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017г.
2. Константинов В.М., Челедзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр, «Академия» 2017г.
3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования: учебник для колледжей и средних специальных учебных заведений. – Ростов Д: «Феникс», 2014.
4. М. Мамедов « Основы общей экологии», Москва. «Просвещение» 2017 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Емельянов А.Г. Основы природопользования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Коробкин В.И., Передельский Л.В. Экология и охрана окружающей среды. – М.: КноРус, 2013.
3. Сазонов Э.В. Экология городской среды. СПб.: ГИОРД, 2014.
4. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2014.
5. Хандогина Е.К., Герасимова Н.А. Экологические основы природопользования: учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2014 г
6. Экология и жизнь. Деловая экология. Научно-популярный и образовательный журнал ВАК и Министерства образования РФ.

##### **Интернет – ресурсы:**

1. Информационно-аналитический сайт о природе России и экологии. Форма доступа: [biodat.ru](http://biodat.ru).
2. Основы экологии. Форма доступа: [gymn415.spb.ru](http://gymn415.spb.ru).
3. Словарь по прикладной экологии, рациональному природопользованию и природообустройству (on-line версия). Форма доступа: [msuee.ru](http://msuee.ru).
4. Экология. Курс лекций. Форма доступа: [ispu.r](http://ispu.r)

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

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                        |
|---|---|
| <p>- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- устанавливать между объектами и явлениями отдельные или комплексные связи;</li><li>- группировать внутренние и внешние причины явлений;</li><li>- сравнивать экологические проблемы различных стран по различным признакам;</li><li>- пользоваться дополнительной литературой, справочниками при написании рефератов и подготовке к семинарам;</li><li>- уметь проводить самостоятельно экологический мониторинг по всем экологическим аспектам.</li></ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- содержание понятий, указанных в текстах программы;</li><li>- основные экологические термины;</li><li>- основные глобальные экологические проблемы и пути их решения;</li><li>- Экологическое право и закон РФ об охране окружающей среды, основные экологические проблемы России и других стран мира;</li><li>-основные Международные организации, связанные с охраной природы;</li><li>- особо охраняемые территории РФ и зарубежных стран.</li></ul> | <p>Текущий: тестирование, рефераты</p> <p><b>ИТОГОВЫЙ: Дифференцированный зачет</b></p> |



**Приложение 1**  
**Приложение 1.11**  
**к ООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОДБ. 11 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью освоения ООП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы ориентировано на достижение следующих **целей:**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

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

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

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

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

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

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

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

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

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

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

**межпредметных:**

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

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

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

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

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

**предметных:**

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

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

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

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

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

Таким образом, в результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен:

**уметь:**

• выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, при участии в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

Объем образовательной нагрузки обучающегося 171 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часа;

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                                 |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 2                                   |
| Практические и лабораторные занятия                                | 169                                 |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура» 1 курс

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|--|-------------|------------------|
| 1                           | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b>            | <b>Основы знаний</b>   | <b>2</b>    |                  |
| Введение.                   | Содержание учебного материала  | 2           | 2                |
|                             | Техника безопасности на уроках физической культуры.<br>Основы здорового образа жизни.<br>Физические способности человека и их развитие.  |             |                  |
|                             | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
|                             | Не предусмотрены   |             |                  |
| <b>Раздел 2.</b>            | <b>Легкая атлетика</b>   | <b>30</b>   |                  |
| Тема 2.1. Бег.              | Содержание учебного материала  | 18          | 1                |
|                             | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
|                             | Общеразвивающие и беговые упражнения. Легкоатлетическая разминка со специальными беговыми упражнениями. Низкий старт Бег 30, 60, 100 м.<br>Бег на время 30, 60, 100 м.<br>Совершенствование бега на средние и длинные дистанции 500м (девушки), 1000м (юноши). Сдача контрольных нормативов. |             |                  |
|                             | Челночный бег. Бег 3x10м., бег 4x50м.  |             |                  |
|                             | Эстафетный бег. Обучение технике эстафетного бега 4x100м. Обучение технике передачи эстафетной палочки, шведская эстафета 100x200x300x400м.  |             |                  |
|                             | Кроссовая подготовка 2000, 3000 м. Бег по пересеченной местности без учета времени.  |             |                  |
|                             |  |             |                  |
| Тема 2.2. Прыжки.           | Содержание учебного материала  | 6           | 2                |
|                             | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
|                             | Прыжки в длину с разбега. Прыжки с места.<br>Обучение технике прыжка в длину с разбега «согнув ноги».<br>Совершенствование технике прыжка с места.<br>Зачетное занятие на результат.   |             |                  |
|                             |  |             |                  |
| Тема 2.3. Метание.          | Содержание учебного материала  | 6           | 2                |
|                             | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
|                             | Метание малых мячей в цель и на дальность с места и с разбега.   |             |                  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | <p>Метание гранаты на дальность.<br/> Метание гранаты с места, с 3-5 шагов разбега, 500гр (девушки) 700гр (юноши)<br/> Совершенствование техники метания на дальность. Техника метания гранаты с места. Сдача контрольных норм.</p>                            |           |   |
| <b>Раздел 3.</b>   | <b>Спортивные игры</b>   | <b>24</b> |   |
| Тема 3.1. Баскетбол.   | Содержание учебного материала  | 12        | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  |           |   |
|  | Техника безопасности по баскетболу. Правила игры. Изучения техники игры.   |           |   |
|  | Совершенствование техники передачи, ведения, перемещений: Техника передачи мяча. Техника ведения мяча. Техника перемещений.  |           |   |
|  | Совершенствование техники бросков мяча. Броски двумя руками сверху. Бросок в прыжке. Бросок одной рукой сверху в движении. Штрафные броски.  |           |   |
| Техника игры в нападении. Ловля мяча двумя руками. Передача мяча руками от груди. Передача одной рукой от плеча. |  |           |   |
| Тема 3.2. Волейбол.  | Содержание учебного материала  | 12        | 3 |
|  | <b>Практические занятия</b>  |           |   |
|  | Техника безопасности. Правила игры. Правила соревнований. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов.   |           |   |
|  | Перемещение игроков.<br>Техника приема и передачи мяча. Прием мяча сверху, снизу, двумя руками.  |           |   |
|  | Совершенствование техники приема и передачи мяча. Передача мяча сверху двумя руками.<br>Прием мяча одной рукой с последующим падением с перекатом в сторону на бедро и спину. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении и защите. |           |   |
| <b>Раздел 4.</b>   | <b>Гимнастика</b>  | <b>10</b> |   |
|  | Содержание учебного материала  | 10        | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  |           |   |
|  | ТБ на уроках гимнастики.<br>Комплекс ОРУ без предметов.  |           |   |
|  | Акробатические упражнения, перекаты.<br>Кувырки вперед, назад.   |           |   |
|  | Акробатические упражнения, перевороты.<br>Стойка на лопатках, на голове, на руках.   |           |   |
|  | Совершенствование акробатических элементов.  |           |   |



|                  |  |           |          |
|------------------|--|-----------|----------|
|                  | Акробатическая связка с 5-6 изученных элементов.<br>Упражнения на гимнастических снарядах.<br>Упражнения на перекладине. |           |          |
| <b>Раздел 5.</b> | <b>Атлетическая гимнастика</b>   | <b>6</b>  |          |
|                  | Содержание учебного материала  |           |          |
|                  | <b>Практические занятия</b>  |           |          |
|                  | Комплекс упражнений силового характера.<br>Упражнения для развития физических качеств.                                   | 6         | <b>3</b> |
|                  | Комплекс упражнений для мышц брюшного пресса.<br>Работа на велотренажерах.   |           |          |
|                  | Метод круговой тренировки с использованием гантелей.<br>Отжимания от пола, упражнение «планка».                          |           |          |
| <b>Раздел 6.</b> | <b>Туризм</b>  | <b>6</b>  |          |
|                  | Содержание учебного материала  |           |          |
|                  | <b>Практические занятия</b>  |           |          |
|                  | Проведение похода 5км. Установка палатки.<br>Разведение костра. Приготовление пищи в походе.                             | 6         | <b>2</b> |
| <b>Раздел 7.</b> | <b>Итоговые занятия</b>  | <b>4</b>  |          |
|                  | Содержание учебного материала  |           |          |
|                  | Подведение итогов по полугодиям<br>I полугодие – зачет; II полугодие – зачет   | 4         |          |
|                  | <b>Всего:</b>  | <b>82</b> |          |

## 2 курс

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|--|-------------|------------------|
| <b>1</b>                    | <b>2</b>   | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <b>Раздел 1.</b>            | <b>Легкая атлетика</b>   | <b>20</b>   |                  |
|                             | Содержание учебного материала  |             |                  |
|                             | <b>Практические занятия</b>  |             |                  |
| Тема 1.1. Бег.              | Общеразвивающие и беговые упражнения.<br>Бег на короткие дистанции.<br>Низкий старт. Бег 30, 60, 100м. Бег на время 30, 60, 100м.<br>Совершенствование бега на средние и длинные дистанции 500м (девушки), 1000м (юноши). Сдача контрольных нормативов.<br>Челночный бег. Бег 3x10м., бег 4x50м. | <b>12</b>   | <b>1</b>         |

|                      |   |           |   |
|----------------------|---|-----------|---|
|                      | Обучение техники эстафетного бега 4x100м.<br>Обучение технике передачи эстафетной палочки, шведская эстафета 100x200x300x400м.<br>Кроссовая подготовка 2000, 3000м.<br>Бег по пересеченной местности без учета времени.   |           |   |
| Тема 1.2. Прыжки.    | Содержание учебного материала   | 4         | 2 |
|                      | <b>Практические занятия</b><br>Прыжки с места. Прыжки в длину с разбега.<br>Обучение технике прыжка «согнув ноги».<br>Совершенствование технике прыжка с места.<br>Зачетное занятие на результат.   |           |   |
| Тема 1.3. Метание.   | Содержание учебного материала   | 4         | 2 |
|                      | <b>Практические занятия</b><br>Метание малых мячей в цель и на дальность с места и с разбега.<br>Метание гранаты на дальность с разбега. Метание гранаты с места.<br>Совершенствование техники метания на дальность.<br>Техника метания гранаты с места. Сдача контрольных норм.  |           |   |
| <b>Раздел 2.</b>     | <b>Спортивные игры</b>  | <b>24</b> |   |
| Тема 2.1. Баскетбол. | Содержание учебного материала   | 12        | 2 |
|                      | <b>Практические занятия</b><br>Совершенствование техники передачи, ведения, перемещений.<br>Совершенствование техники бросков мяча.<br>Броски двумя руками сверху. Бросок в прыжке.<br>Бросок одной рукой сверху в движении. Штрафные броски.<br>Техника защитных действий. Игра в баскетбол по упрощенным правилам.<br>Техника игры в нападении: Ловля мяча двумя руками.<br>Передача мяча руками от груди. Передача одной рукой от плеча.<br>Тактические действия в защите. Индивидуальные действия в защите.<br>Групповые действия в защите. Индивидуальные действия в нападении.<br>Тактические действия в нападении. Групповые действия в нападении. |           |   |
| Тема 2.2. Волейбол.  | Содержание учебного материала   | 12        | 3 |
|                      | <b>Практические занятия</b><br>Техника приема и передачи мяча.<br>Прием мяча «сверху», «снизу», «двумя руками».<br>Совершенствование техники приема и передачи мяча.  |           |   |

|                  |  |          |          |
|------------------|--|----------|----------|
|                  | <p>Передача мяча сверху двумя руками.<br/>         Прием мяча одной рукой с последующим падением с перекатом в сторону на бедро и спину.<br/>         Техника нападающих ударов. Верхняя прямая подача.<br/>         Нижняя прямая подача. Нижняя боковая подача.<br/>         подача мяча в заданную точку.<br/>         Индивидуальные тактические действия в нападении<br/>         Групповые тактические действия в нападении.<br/>         Командные тактические действия в нападении.<br/>         Совершенствование тактике игры в защите.<br/>         Индивидуальные и командные тактические действия в защите.</p> |          |          |
| <b>Раздел 3.</b> | <b>Гимнастика</b>  | <b>8</b> |          |
|                  | Содержание учебного материала.   |          |          |
|                  | <b>Практические занятия</b>  |          |          |
|                  | <p>Акробатические упражнения. Перекаты, кувырки вперед, назад.<br/>         Перевороты. Стойки на лопатках, на голове, на руках.<br/>         Акробатическая комбинация с 5 элементов.<br/>         Упражнения на перекладине. Комплекс упражнений на брусках.<br/>         Комплекс упражнений на бревне.</p>   | <b>8</b> | <b>2</b> |
| <b>Раздел 4.</b> | <b>Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>  | <b>6</b> |          |
|                  | Содержание учебного материала  |          |          |
|                  | <b>Практические занятия</b>  |          |          |
|                  | <p>Развитие общей и статической выносливости, гибкости, силы мышц плечевого пояса, туловища, нижних конечностей.<br/>         Совершенствование зрительно-двигательной функции, концентрации внимания.</p>   | <b>6</b> | <b>3</b> |
| <b>Раздел 5.</b> | <b>Туризм</b>  | <b>6</b> |          |
|                  | Содержание учебного материала  |          |          |
|                  | <b>Практические занятия</b>  |          |          |
|                  | <p>Проведение похода.<br/>         Питание в походе, разведение костра, установка палатки.<br/>         Организация туристического быта. Поход 5км.</p>  | <b>6</b> | <b>2</b> |
| <b>Раздел 6.</b> | <b>Итоговые занятия</b>  | <b>4</b> |          |
|                  | Содержание учебного материала  |          |          |
|                  | Подведение итогов по полугодия   | <b>4</b> |          |
|                  | I полугодие – зачет; II полугодие –зачет   |          |          |

|  |               |           |  |
|--|---------------|-----------|--|
|  | <b>Всего:</b> | <b>68</b> |  |
|--|---------------|-----------|--|

### 3 курс

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|---|-------------|------------------|
| 1                           | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b>            | <b>Легкая атлетика</b>  | <b>14</b>   |                  |
| Тема 1.1. Бег.              | Содержание учебного материала   | <b>10</b>   | <b>1</b>         |
|                             | <b>Практические занятия</b><br>Общеразвивающие и беговые упражнения.<br>Бег на короткие дистанции.<br>Низкий старт Бег 30, 60, 100 м.<br>Бег на время 30, 60, 100 м.<br>Совершенствование бега на средние и длинные дистанции 500м (девушки), 1000м (юноши). Сдача контрольных нормативов.<br>Челночный бег. Бег 3x10м., бег 4x50м.<br>Обучение техники эстафетного бега 4x100м.<br>Обучение технике передачи эстафетной палочки, шведская эстафета 100x200x300x400м.<br>Кроссовая подготовка 2000, 3000 м.<br>Бег по пересеченной местности без учета времени. |             |                  |
| Тема 1.2. Прыжки.           | Содержание учебного материала   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|                             | <b>Практические занятия</b><br>Прыжки с места. Прыжки в длину с разбега.<br>Обучение технике прыжка «согнув ноги».<br>Совершенствование технике прыжка с места. Зачетное занятие на результат.  |             |                  |
| Тема 1.3. Метание.          | Содержание учебного материала   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|                             | <b>Практические занятия</b><br>Метание малых мячей в цель и на дальность с места и с разбега.<br>Метание гранаты на дальность с разбега. Метание гранаты с места.<br>Совершенствование техники метания на дальность.<br>Техника метания гранаты с места. Сдача контрольных норм.  |             |                  |
| <b>Раздел 2.</b>            | <b>Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>   | <b>6</b>    |                  |
|                             | Содержание учебного материала   | <b>6</b>    | <b>3</b>         |
|                             | <b>Практические занятия</b><br>Бег на длинные дистанции, прыжки через скакалку.   |             |                  |

|                  |   |            |  |
|------------------|---|------------|--|
|                  | Упражнения на гимнастической скамейке, перенос скамейки слева направо.<br>Прогибы из положения лежа на животе, жонглирование двумя теннисными мячами. |            |  |
| <b>Раздел 3.</b> | <b>Итоговые занятия</b>   | <b>1</b>   |  |
|                  | Содержание учебного материала   | 1          |  |
|                  | Подведение итогов по полугодиям<br>I полугодие – дифференцированный зачет.  |            |  |
|                  | <b>Всего:</b>   | <b>21</b>  |  |
|                  | <b>Итого:</b>   | <b>171</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия плоскостных сооружений (спортплощадки), спортивного зала, тренажерного зала.

Оборудование и инвентарь спортивного зала и спортивной площадки: стенка гимнастическая, перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической, гимнастические скамейки, гимнастические снаряды, маты гимнастические, канат для перетягивания, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола, палочки эстафетные, гранаты учебные, секундомеры, туристический инвентарь (палатка, веревки, компас, рюкзаки).

Оборудование тренажерного зала: тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, штанги, гири, гантели, зеркало.

Технические средства обучения: компьютер, диапроектор, видеоплеер, телевизор, магнитофон, фотоаппарат.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А.Бишаева. – 8-е изд., стер. – М., 2015. 304с.

2. Близневский А.Ю., Муллер А.Б., Дядичкина Н.С., Рябинина С.К., Богащенко Ю.А. Физическая культура. Учебник и практикум для СПО – 2014. 19с.

Дополнительные источники:

1. Физическая культура и здоровый образ жизни студента: Учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. - М.: КноРус, 2016. - 231с.

2. Физическая культура: Учебник и практикум для СПО / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. - Люберцы: Юрайт, 2014. - 421с.

3. Лечебная физическая культура: Учебник. / С.Н. Попов, Н.М. Валеев и др. - М.: Советский спорт, 2014.- 222с.

#### 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.olymptic.ru](http://www.olymptic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goupr32441.nagod.ru](http://www.goupr32441.nagod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|
| <b>знать:</b> <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> </ul>                           | Текущий контроль, систематическое наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе занятий; защита рефератов. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li> </ul>   | Текущий контроль; практическая проверка; дневник самоконтроля.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li> </ul>  | Проверка выполнения практических заданий, связанных с различными формами занятий физическими упражнениями.      |
| <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> </ul>  | Текущий контроль; оценка выполнения практических заданий.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li> </ul>   | Текущий контроль.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</li> </ul>   | Текущий контроль.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</li> </ul>   | Текущий контроль.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> </ul>   | Текущий контроль.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> </ul>  | Текущий контроль.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике и гимнастике при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</li> </ul> | Стандартизированный контроль.   |
|   | Итоговый зачет по дисциплине: диф. зачет  |

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ**

| №<br>п/п | Физические<br>способности | Контрольное<br>упражнение<br>(тест)   | Возраст,<br>лет | Оценка       |           |              |              |           |            |
|----------|---------------------------|---|-----------------|--------------|-----------|--------------|--------------|-----------|------------|
|          |                           |   |                 | Юноши        |           |              | Девушки      |           |            |
|          |                           |   |                 | 5            | 4         | 3            | 5            | 4         | 3          |
| 1        | Скоростные                | Бег<br>30 м, с  | 16              | 4,4 и выше   | 5,1–4,8   | 5,2 и ниже   | 4,8 и выше   | 5,9–5,3   | 6,1 и ниже |
|          |                           |   | 17              | 4,3          | 5,0–4,7   | 5,2          | 4,8          | 5,9–5,3   | 6,1        |
| 2        | Координаци-<br>онные      | Челночный бег<br>3×10 м, с  | 16              | 7,3 и выше   | 8,0–7,7   | 8,2 и ниже   | 8,4 и выше   | 9,3–8,7   | 9,7 и ниже |
|          |                           |   | 17              | 7,2          | 7,9–7,5   | 8,1          | 8,4          | 9,3–8,7   | 9,6        |
| 3        | Скоростно-<br>силовые     | Прыжки в<br>длину с места,<br>см  | 16              | 230 и выше   | 195–210   | 180 и ниже   | 210 и выше   | 170–190   | 160 и ниже |
|          |                           |   | 17              | 240          | 205–220   | 190          | 210          | 170–190   | 160        |
| 4        | Выносливость              | 6-минутный<br>бег, м  | 16              | 1500 и       | 1300–1400 | 1100 и       | 1300 и       | 1050–1200 | 900 и ниже |
|          |                           |   | 17              | выше<br>1500 | 1300–1400 | ниже<br>1100 | выше<br>1300 | 1050–1200 | 900        |
| 5        | Гибкость                  | Наклон вперед<br>из положения<br>стоя, см   | 16              | 15 и выше    | 9–12      | 5 и ниже     | 20 и выше    | 12–14     | 7 и ниже   |
|          |                           |   | 17              | 15           | 9–12      | 5            | 20           | 12–14     | 7          |
| 6        | Силовые                   | Подтягивание:<br>на высокой пе-<br>рекладине из<br>виса, кол-во раз<br>(юноши), на<br>низкой пере-<br>кладине из виса<br>лежа, количе-<br>ство раз (де-<br>вушки) | 16              | 11 и выше    | 8–9       | 4 и ниже     | 18 и выше    | 13–15     | 6 и ниже   |
|          |                           |   | 17              | 12           | 9–10      | 4            | 18           | 13–15     | 6          |



**Приложение 1**  
**Приложение 1.12**  
**к ООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ.12 АСТРОНОМИЯ**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 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)

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в состав дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих задач:

- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной; получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике; ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики; выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной 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 астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного 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.

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

### **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки
- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя 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 астрономических 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:**

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
  - владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
  - владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
  - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
  - формирование умения решать задачи;
  - формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
  - формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 44                                  |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 44                                  |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 28                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 16                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов      | Уровень освоения |
|--|--|------------------|------------------|
| 1  | 2  | 3                | 4                |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Основы Астрономии.</b>          | Предмет астрономии. Звездное небо.<br>Способы определения географической широты. Основы измерения времени.<br>Видимое движение звезд на различных географических широтах. Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика.           | 2<br>2<br>2<br>2 | 2                |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Строение солнечной системы.</b> | Видимое движение планет.<br>Развитие представлений о Солнечной системе.<br>Законы Кеплера - законы движения небесных тел. Обобщение и уточнение Ньютоном законов Кеплера<br>Определение расстояний до тел Солнечной системы и размеров небесных тел. | 2<br>2<br>2      | 1<br>2<br>2      |
| <b>Раздел 3.</b><br><b>Движение небесных тел.</b>      | Излучение и температура Солнца. Состав и строение Солнца. Источник его энергии. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Изучение сплошного и линейчатого спектров.   | 4<br>2           | 2<br>2           |
| <b>Раздел 4.</b>                                       | Система "Земля - Луна". Природа Луны. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Астероиды и метеориты. Кометы и метеоры. Изучение и определение лунной фазы  | 11               | 1<br>2           |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
| <b>Раздел 5.</b><br><b>Происхождение и эволюция</b><br><b>Вселенной.</b> | Наша Галактика. Другие галактики. Метагалактика.      | 2         | 1 |
|  | Происхождение и эволюция звезд. Происхождение планет. |           |   |
|  | Определение тангенциальной скорости.                  | 2         | 2 |
|  | Изучение линий поглощения ионизированного вещества.   | 2         | 2 |
|  | Работа с приложениями.                                | 2         |   |
|  |   | 2         |   |
|  |   | 2         |   |
|  |   | 2         |   |
|  | Дифференцированный зачет                              | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>44</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы осуществляется на базе кабинета Астрономии

**Оборудование учебного кабинета:** посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; типовые комплекты учебного оборудования

#### Технические средства обучения

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты, портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов:

1. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс Б.А. Воронцов –Вельяминов, Е.К.Страут –М.: Дрофа, 2018

Для преподавателей:

1. Воронцов-Вельяминов Б. А., Страут Е. К. «Астрономия». 11 класс». –М.: Дрофа, 2018. Учебник с электронным приложением.
2. Е.П.Левитан «Астрономия 11 класс» –М.: Дрофа, 2016 г

Дополнительные источники:

1. Детская энциклопедия звездного неба на CD
2. Космос сквозь Вселенную на CD
3. М.М Дагаев. В.М. Чаругин. Книга для чтения по астрономии. Астрофизика. М.: Просвещение, 2016г.
4. Открытая астрономия, мультимедийный курс на CD.
5. Энциклопедия «Я познаю мир. Космос», М.: АСТ: Хранитель, 2017.
6. Энциклопедия Кирилла и Мефодия на DVD
7. Энциклопедия по астрономии, мультимедийный курс на CD

Интернет ресурсы:

1. <http://www.astronet.ru/>



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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|---|--|
| <b>Умения:</b>  |  |
| использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;   | беседа, устный опрос, отчет о выполнении практических работ, заполнение таблиц, тестирование, сообщения  |
| выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;  |  |
| приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;  |  |
| решать задачи на применение изученных астрономических законов;  | отчет о выполнении практических работ, заполнение таблиц, тестирование   |
| осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.   |  |
| <b>Знать/понимать</b>   |  |
| смысл понятий:<br>активность, астероид, астрономия, астрология, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, эволюция, эклиптика, ядро | индивидуальный опрос, оценка при проверке практических работ, проверка конспектов лекций, самостоятельных работ;   |
| - определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;  | оценка при выполнении практических работ, проверка конспектов лекций, самостоятельных работ.<br>отчет о выполнении практических работ, заполнение таблиц, тестирование |
| - смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве,   | индивидуальный опрос, оценка рефератов и докладов  |

|   |  |
|---|--|
| Герцшпрунга-Рассела, Амбарцумяна, Барнарда, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна; |  |
|---|--|

**Приложение 1  
Приложение 1.13  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДП.13 ИНФОРМАТИКА**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАТИКА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована 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.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность - знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных дисциплин, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение лабораторно-практических работ обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, включая дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые ка-

меры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе: практических занятий – 76 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>Объем образовательной программы</b>                             | 108                                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 108                                 |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 32                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 76                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

| Наименование разделов и тем                                | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| Введение. Информатика. ТБ                                  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 1                |
|  | Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО. Техника безопасной работы в компьютерном классе. |             |                  |
| <b>Раздел 1. Аппаратные средства ИТ – 16</b>               |  |             |                  |
| Тема 1.1.<br>Информация                                    | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 1-2              |
|  | Основные подходы к понятию «информация». Виды и свойства информации. Измерение информации. Кодирование информации.   |             |                  |
| Тема 1.2.<br>Этапы развития информационного общества и ИКТ | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 1-2              |
|  | Этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества. Сферы применения компьютерной техники в различных областях человеческой деятельности.      |             |                  |
| Тема 1.3.<br>Архитектура ПК                                | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 1-2              |
|  | Структурная схема ПК. Принципы обработки информации компьютером. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.   |             |                  |
|  | <b>Практическое занятие №1</b> Внешние устройства ПК. Паспорт ПК. Определение основных характеристик внутренних и внешних устройств ПК.  | 2           | 2                |
| Тема 1.4.<br>Системы счисления                             | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4           | 2-3              |
|  | <b>Практическое занятие №2,3</b> Системы счисления, используемые в ПК. Представление информации в различных системах счисления.  |             |                  |
| Тема 1.5.<br>Арифметика двоичных чисел                     | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 2-3              |
|  | <b>Практическое занятие №4</b> Арифметические основы работы компьютера. Арифметика в двоичной системе счисления. Решение примеров двоичной арифметики.   |             |                  |
| Тема 1.6.  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2           | 2-3              |

|  |   |   |     |
|--|---|---|-----|
| Логические элементы ЭВМ                          | <b>Практическое занятие №5</b> Логические элементы ЭВМ. Таблицы истинности логических схем.   |   |     |
| <b>Раздел 2. Информационные модели – 20</b>      |   |   |     |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Этапы решения задач          | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Этапы решения задач на ЭВМ.  | 2 | 2-3 |
|  | <b>Практическое занятие №6</b> «Ввод, отладка и решение задач на ПК» в среде языка программирования QBasic, VisualBasic.  | 2 | 2   |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Информационные модели        | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Моделирование в информатике.   | 2 | 1-2 |
|  | <b>Практическое занятие №7</b> Запись математических выражений и решение примеров» в среде MS Excel, QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic.   | 2 | 2-3 |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Математическое моделирование | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Алгоритмы и способы их описания. Основные правила алгоритмического языка. Основные алгоритмические конструкции. Примеры построения алгоритмов. Графическое представление алгоритмов. | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие №8,9</b> Основные алгоритмические структуры: Линейные. Ветвление. Цикл. «Исполнение алгоритмов в среде языка программирования QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic».                                   | 4 | 2   |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Алгоритмический язык         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Среда программирования. Программная реализация несложного алгоритма. Тестирование готовой программы.   | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие № 10,11</b> Решение простых задач в среде языка программирования QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic».  | 4 | 2-3 |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Структуры алгоритмов         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Среда программирования. Программная реализация несложного алгоритма. Тестирование готовой программы.   | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие № 10,11</b> Решение простых задач в среде языка программирования QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic».  | 4 | 2-3 |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Языки программирования       | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Среда программирования. Программная реализация несложного алгоритма. Тестирование готовой программы.   | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие № 10,11</b> Решение простых задач в среде языка программирования QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic».  | 4 | 2-3 |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Решение задач на ЭВМ         | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Среда программирования. Программная реализация несложного алгоритма. Тестирование готовой программы.   | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие № 10,11</b> Решение простых задач в среде языка программирования QBasic, Pascal, Delphi, VisualBasic».  | 4 | 2-3 |
| <b>Раздел 3. Программные средства ИТ- 16</b>     |   |   |     |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Программное обеспечение      | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Виды программного обеспечения для персональных компьютеров. Классификация.   | 2 | 1   |
|  | <b>Практическое занятие №12</b> Операционная система MS DOS. Команды операционной системы MS DOS. «DOS1» - учебно-контролирующая программа (QBasic)   | 2 | 2   |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Операционная система MS DOS  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Виды программного обеспечения для персональных компьютеров. Классификация.   | 2 | 2   |
| <b>Тема 3.3.</b>                                 | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Виды программного обеспечения для персональных компьютеров. Классификация.   | 4 | 2-3 |

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| Файловая система  | <b>Практическое занятие №13,14</b><br>Файловая система ПК. Типы файлов. Путь к файлу. Атрибуты файла и его объем.<br>Команды работы с файлами, «DOS2» учебно-контролирующая программа (QBasic)  |   |     |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Операционная система<br>Windows             | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Операционная система WINDOWS. Интерфейс. Работа в среде ОС.  | 2 | 1-2 |
| <b>Тема 3.5.</b><br>Работа с окнами                             | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №15</b> Работа с окнами Windows. Учебная программа «6-семестров»   | 2 | 2-3 |
| <b>Тема 3.6.</b><br>Работа с папками и<br>файлами               | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №16</b><br>Работа с папками и файлами. Учебная программа «6-семестров»   | 2 | 2-3 |
| <b>Тема 3.7.</b><br>Стандартные приложения                      | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №17</b> Стандартные приложения Windows   | 2 | 2-3 |
| <b>Раздел 4. Технологии обработки текстовой информации – 12</b> |   |   |     |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Редактор MS Word.<br>Создание документа     | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Возможности MS Word. Интерфейс программы. Структурные элементы документа.<br>Правила набора текста.  | 2 | 1   |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Редактирование текста                       | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №18</b> Ввод, редактирование текста в ТР. Клавиши редактирования.  | 2 | 1-2 |
| <b>Тема 4.3.</b><br>Форматирование текста                       | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №19,20</b> Преобразование текста с помощью текстового редактора: форматирование текста.<br>Шрифты, абзац, границы и заливка, использование и создание стилей, табуляторы, колонки в MS Word. | 4 | 2-3 |
| <b>Тема 4.4.</b><br>Вставка объектов в<br>документ              | <b>Содержание учебного материала:</b><br><b>Практическое занятие №21,22</b> Вставка объектов в документ. Многостраничный документ, колонтитулы.<br>Списки. Построение таблиц, графических изображений. Создание реферата.                                     | 4 | 2-3 |
| <b>Раздел 5. Технологии обработки числовой информации – 12</b>  |   |   |     |
| <b>Тема 5.1</b>   | <b>Содержание учебного материала:</b>   | 2 | 1-2 |

|   |  |   |     |
|---|--|---|-----|
| Электронная таблица MS Excel                    | Возможности электронных таблиц. Интерфейс MS Excel. Математическая обработка числовых данных.  |   |     |
| <b>Тема 5.2</b><br>Типы данных                  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2   |
|   | <b>Практическое занятие №23</b> Вычисление в ЭТ. Решение простейших уравнений в MS Excel. Ввод и редактирование данных. Форматы данных.                        |   |     |
| <b>Тема 5.3</b><br>Формулы                      | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2   |
|   | <b>Практическое занятие №24</b> Формулы. Вычисление в ЭТ. Решение простейших уравнений в MS Excel. Форматирование ячеек. Абсолютная и относительная адресация. |   |     |
| <b>Тема 5.4</b><br>Функции                      | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4 | 2-3 |
|   | <b>Практическое занятие №25,26</b><br>Функции. Решение задач с использованием функций в MS Excel.  |   |     |
| <b>Тема 5.5</b><br>Диаграммы                    | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2   |
|   | <b>Практическое занятие №27</b> Диаграммы. Построение и форматирование диаграмм в MS Excel.  |   |     |
| <b>Раздел 6. Мультимедийные технологии – 16</b> |  |   |     |
| <b>Тема 6.1</b><br>Программа Power Point        | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 1   |
|   | Представление графической и мультимедийной информации с помощью компьютерных презентаций. Программа создания презентаций MS Power Point. Шаблоны оформления.   |   |     |
| <b>Тема 6.2</b><br>Вставка объектов             | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2   |
|   | <b>Практическое занятие №28</b> Создание простой презентации средствами Power Point. Разметка слайдов. Вставка объектов на слайд. Оформление слайда.           |   |     |
| <b>Тема 6.3</b><br>Анимация                     | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2-3 |
|   | <b>Практическое занятие №29</b> Анимация. Эффекты анимации. Настройки анимации. Оформление презентации на тему «Моё хобби».                                    |   |     |
| <b>Тема 6.4</b><br>Демонстрация презентации     | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2-3 |
|   | <b>Практическое занятие №30</b> Демонстрация презентации. Настройки показа.  |   |     |
| <b>Тема 6.5</b><br>Компьютерная графика         | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2 | 2-3 |
|   | Компьютерная графика. Способы представления графической информации: растровая, векторная, фрактальная графика.   |   |     |

|  |  |            |     |
|--|--|------------|-----|
|  | <b>Практическое занятие №31.</b> Создание растровых изображений. Цветовые модели. Форматы графических файлов. Сохранение и открытие файлов рисунков. Программа Paint Net.  | 2          | 2-3 |
| <b>Тема 6.6</b><br>Рисование в WORD.<br>Векторная графика. | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4          | 2-3 |
|  | <b>Практическое занятие №32, 33</b> Компьютерная графика. Создание векторных графических изображений в MS WORD. Надписи в рисунках. Редактирование рисунков. Группировка. Gif-анимация. Создание анимационных изображений.                                   |            |     |
| <b>Раздел 7. Телекоммуникационные технологии – 12</b>      |  |            |     |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Коммуникационные технологии            | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2          | 1   |
|  | Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.  |            |     |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Топология локальной сети               | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2          | 1-2 |
|  | <b>Практическое занятие №34</b> Топология локальной сети. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. |            |     |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Настройки в сети LAN                   | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2          | 2-3 |
|  | <b>Практическое занятие №35</b> Настройки в сети LAN. IP-адресация. Рабочие группы. Работа в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.  |            |     |
| <b>Тема 7.4.</b><br>Создание Web-страниц                   | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 4          | 2-3 |
|  | <b>Практическое занятие №36,37</b> Создание Web-страниц. Язык HTML. Редакторы и конструкторы.  |            |     |
| <b>Тема 7.5.</b><br>Информационные ресурсы сетей           | <b>Содержание учебного материала:</b>  | 2          | 2   |
|  | <b>Практическое занятие №38</b> Информационные ресурсы сетей. Поиск информации в Интернете. Электронная почта. Работа с ресурсами Интернет (магазин, СМИ, библиотека).   |            |     |
| Дифференцированный зачет                                   | Компьютерный тест (программа Knowing)  | 2          | 3   |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>108</b> |     |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информатика».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места обучающихся - 12;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Информатика и ИКТ»;
- объемная модель персонального компьютера;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер IBM PC;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- звуковые активные колонки;
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- стенд «Системный блок ПК»;
- стенд «Материнская плата ПК»;
- натуральные предметы ЭВМ разных поколений.

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

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

Основная:

1. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для СПО. М.: АКАДЕМИЯ, 2017
2. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю., Сулейманов Р.Р. «Информатика». ОИЦ «Академия», 2017
3. Макарова Н.В. и др. «Информатика» учебник для 10-11 кл. Бином. Лаборатория знаний, 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Ганенко А.П., Лапсарь М.И. Оформление текстовых и графических материалов при подготовке дипломных проектов, курсовых и письменных экзаменационных работ (требования ЕСКД) - ОИЦ «Академия», 2008
2. Гейн А.Г. и др. Информатика и ИКТ: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений: – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2012.
3. Колмыкова Е.А., Кумскова И.А. Информатика. ОИЦ «Академия», 2010
4. Макарова Н.В., Волков В.Б. Информатика: Учебник. – СПб.: Питер, 2011
5. Малюх В.Н. Введение в современные САПР: Курс лекций – М.: ДМК Пресс, 2010
6. Мельников В.П. Информационная безопасность - ОИЦ "Академия", 2009
7. Мельников В.П. Информационная безопасность. Практикум. - ОИЦ "Академия", 2010
8. Михеева Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: уч.пос. – М.: ТК Велби, Изд. Проспект, 2007
9. Свиридова М.Ю. Информационные технологии в офисе: практические упражнения - ОИЦ «Академия», 2010
10. Свиридова М.Ю. Системы управления базами данных ACCESS - ОИЦ «Академия», 2010
11. Угринович Н.Д. Информатика и ИТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса/ Н.Д. Угринович. – 5-е изд. – М.: БИНОМ.
12. Лаборатория знаний, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://comp-science.narod.ru/> - дидактические материалы по информатике.

2. <http://www.metod-kopilka.ru> - Методическая копилка учителя информатики».
3. <http://www.rusedu.r> - Архив учебных программ и презентаций».
4. <http://www.alleng.ru> - Образовательные ресурсы Интернета – Информатика.
5. <http://whoyougle.ru/measure/hex/> - Конвертер системы счисления.
6. <http://skool.hor.ru/index.php3> - Методическая копилка по информатике.

### **3.3. Методическое обеспечение обучения.**

1. Электронный учебник «Информатика». Брайко Н.И. ГТМАУ, 2016.
2. Электронный учебник «6 семестров».
3. Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ.
4. Тестовые задания для проведения текущего и итогового контроля знаний по дисциплине.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, практических занятий, контрольных и самостоятельных проверочных работ.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|---|---|
| <p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.<br/>           Распознавать информационные процессы в различных системах.<br/>           Использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования.<br/>           Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей.<br/>           Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.<br/>           Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.<br/>           Просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных<br/>           Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.<br/>           Представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.).<br/>           Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</p> | <p>Комбинированный: практикумы, поиск информации в сети Интернет, сохранение и преобразование информации.<br/>           Индивидуальный: проектная (исследовательская работа), тестирование.<br/>           Групповая: заслушивание докладов, сообщений, рефератов.</p> |
| <p><b>Знания:</b></p> <p>Различные подходы к определению понятия «информация».<br/>           Методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации.<br/>           Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей).<br/>           Назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы.<br/>           Использование алгоритма как способа автоматизации деятельности<br/>           Назначение и функции операционных систем.</p>   | <p>Комбинированный: тестирование, устный опрос, составление ОЛК (опорно-логического конспекта), составление ОЛС (опорно-логических схем).<br/>           Групповой: заслушивание докладов, сообщений, рефератов.</p>  |
|   | Дифференцированный зачет  |

#### Перечень тем индивидуальных проектных работ:

1. Информация
2. Программное обеспечение ПК
3. Поколения ЭВМ



4. Операционная система WINDOWS
5. Аппаратные средства информационных технологий
6. Обработка текстовой информации на ПК
7. Внешние (периферийные) устройства ПК
8. Электронная таблица MS EXCEL
9. Системы счисления, используемые в ПК
10. Программные средства презентаций
11. Этапы решения задач на ПК
12. Компьютерная графика
13. Математическое моделирование
14. Локальная сеть ЭВМ
15. Алгоритмический язык
16. Web-дизайн

**Приложение 1  
Приложение 1.14  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДП.14 ХИМИЯ**

**2019 г.**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Химия

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной 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).

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

#### • **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

Объём образовательной нагрузки 171 час, в том числе:

всего занятий – 171 час

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 171                |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 171                |
| в том числе:   |                    |
| Теоретическое обучение   | 81                 |
| Практические и лабораторные занятия                                | 90                 |
| Промежуточная аттестация   | <b>Экзамен</b>     |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы, проекты  | Объем часов | Уровень усвоения |
|-----------------------------|--|-------------|------------------|
| 1                           | 2  | 3           | 4                |
|                             | Введение. Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии.  | 2           |                  |
| <b>Раздел 1</b>             | <b>Органическая химия</b>  |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b>            | Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова  | <b>8</b>    | <b>2</b>         |
|                             | Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова   | 2           | 2                |
|                             | Классификация органических соединений. Основы номенклатуры органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Современные представления о химическом строении органических веществ. |             |                  |
|                             | Лабораторная работа №1. Изготовление моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.   | 2           | 3                |
|                             | Практическое занятие №1 Обнаружение углерода, водорода и хлора в органических соединениях.   | 2           | 3                |
|                             | Обобщительно – повторительный урок по теме.  | 2           | 2                |
| <b>Тема 1.2.</b>            | <b>Предельные углеводороды</b>   | <b>9</b>    | <b>2</b>         |

|                 |  |          |          |
|-----------------|--|----------|----------|
|                 | Гомологический ряд алканов. Химические свойства алканов.   | 2        | 2        |
|                 | Применение и способы получения алканов. Циклоалканы  | 1        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №2 Изготовление моделей молекул алканов и галогеноалканов.                             | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №3 Ознакомление со свойствами твердых парафинов.                                       | 2        | 2        |
|                 | Практическое занятие №2 Решение задач и выполнение упражнений по теме «Алканы»                             | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.3</b> | <b>Этиленовые и диеновые углеводороды</b>  | <b>6</b> | <b>2</b> |
|                 | Гомологический ряд алкенов. Химические свойства алкенов  | 2        | 2        |
|                 | Применение и способы получения алкенов. Алкадиены.<br>Основные понятия химии высокомолекулярных соединений |          |          |
|                 | Лабораторная работа №4. Изучение свойств предельных и непредельных углеводородов.                          | 2        | 3        |
|                 | Практическое занятие №3. Получение этилена и изучение его свойств..  | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.4</b> | <b>Ацетиленовые углеводороды</b>   | <b>4</b> | <b>2</b> |
|                 | Гомологический ряд алкинов. Химические свойства алкинов. Применение и способы получения алкинов.           | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №5 Изготовление моделей молекул алкинов и их изомеров.                                 | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.5</b> | <b>Ароматические углеводороды</b>  | <b>6</b> | <b>2</b> |



|                 |   |          |          |
|-----------------|---|----------|----------|
|                 | Гомологический ряд. Химические свойства аренов. Применение и получение аренов.  | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №6. Изготовление шаростержневых и объемных моделей молекул бензола и его гомологов.   | 4        | 3        |
| <b>Тема 1.6</b> | <b>Природные источники углеводородов.</b>   | <b>4</b> | <b>2</b> |
|                 | Нефть. Природный и попутный нефтяной газ. Каменный уголь.   | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №7. Изучение нефтепродуктов и их свойств.   | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.7</b> | <b>Гидроксильные соединения. Спирты.</b>  | <b>4</b> |          |
|                 | Строение и классификация спиртов. Химические свойства алканолов.<br>Способы получения спиртов. Отдельные представители алканолов.<br>Многоатомные спирты. Фенол | 2        | 2        |
|                 | Практическое занятие №4. Изучение свойств предельных одноатомных спиртов.   | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.8</b> | <b>Альдегиды и кетоны.</b>  | <b>6</b> |          |
|                 | Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Физические и химические свойства альдегидов и кетонов.<br>Применение и получение карбонильных соединений.             | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа № 8 Изготовление шаростержневых и объемных моделей альдегидов и кетонов.  | 2        | 3        |
|                 | Практическое занятие №5. Изучение восстановительных свойств альдегидов.   | 2        | 3        |

|                  |  |          |          |
|------------------|--|----------|----------|
| <b>Тема 1.9</b>  | <b>Карбоновые кислоты и их производные</b>   | <b>6</b> |          |
|                  | Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот.<br><br>Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители.<br><br>Сложные эфиры и жиры. Соли карбоновых кислот (мыла)   | 2        | 2        |
|                  | Практическое занятие №6. Генетическая связь между классами органических веществ.   | 2        | 3        |
|                  | Практическое занятие №7. Изучение свойств уксусной кислоты.  | 2        | 3        |
| <b>Тема 1.10</b> | <b>Углеводы</b>  | <b>8</b> | <b>2</b> |
|                  | Понятие об углеводах. Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды.  | 2        |          |
|                  | Практическое занятие №8. Углеводы.   | 2        | 2        |
|                  | Практическое занятие №9. Генетическая связь между классами органических веществ.   | 4        | 3        |
| <b>Тема 1.11</b> | <b>Амины, аминокислоты, белки</b>  | <b>6</b> | <b>2</b> |
|                  | Классификация и изомерия аминов. Химические свойства аминов. Применение и получение аминов. Реакция Н.Н.Зинина.<br><br>Аминокислоты, их классификация-амфотерные соединения. Синтетические волокна.<br><br>Белки- как биополимеры, структуры белков, строение. Химические свойства, биологическая роль и значение. | 2        | 2        |

|                  |   |           |          |
|------------------|---|-----------|----------|
|                  | Лабораторная работа №9 Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов.   | 2         | 3        |
|                  | Практическое занятие №10 Изучение свойств аминов, аминокислот и белков.   | 2         | 2        |
| <b>Тема 1.12</b> | <b>Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.</b>  | <b>6</b>  | <b>2</b> |
|                  | Нуклеиновые кислоты- как природные полимеры. Нуклеотиды их строение, полимеры.  | 2         | 2        |
|                  | Лабораторная работа № 10. Изготовление шаростержневых и объемных моделей азотистых гетероциклов.  | 2         | 3        |
|                  | Практическое занятие № 11. Изучение свойств азотистых гетероциклических соединений.   | 2         | 2        |
| <b>Тема 1.13</b> | <b>Биологические активные соединения</b>  | <b>6</b>  |          |
|                  | Ферменты. Понятие о ферментах, как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности их строения и свойств. Классификация. Значение ферментов в биологии и в промышленности.<br><br>Витамины, понятие о витаминах, их классификация и обозначения. Нормы потребления. Водорастворимые и жирорастворимые.<br><br>Гормоны. Лекарства. | 2         | 2        |
|                  | Практическое занятие №12 Обнаружение витаминов.   | 4         | 2        |
| <b>РАЗДЕЛ 2</b>  | <b>ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>   | <b>80</b> |          |
| <b>Тема 2.1</b>  | <b>Химия-наука о веществах.</b>   | <b>5</b>  | <b>1</b> |

|                 |   |          |          |
|-----------------|---|----------|----------|
|                 | Состав веществ. Измерение веществ. Агрегатные состояния веществ. Смеси веществ.   | 1        |          |
|                 | Практическое занятие №13.Изготовление моделей некоторых органических и неорганических веществ.  | 4        | 3        |
| <b>Тема 2.2</b> | <b>Строение атома.</b>  | <b>4</b> |          |
|                 | Атом-сложная частица. Состав атомного ядра. Электронная оболочка атомов. Квантовые числа, распределения электронов по энергетическим орбиталям уровням. Электрон.         | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №11 Составление электронных формул графически и по орбиталям.   | 2        | 3        |
| <b>Тема 2.3</b> | <b>Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева</b>  | <b>6</b> |          |
|                 | Открытие Периодического закона. Периодический закон и строение атома.   | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №12. Характеристика химических элементов на основе их положения в Периодической системе.  | 2        | 2        |
|                 | Лабораторная работа №13. Сравнение свойств простых веществ, оксидов, гидроксидов 3 периода.   | 2        | 2        |
| <b>Тема 2.4</b> | <b>Строение вещества</b>  | <b>8</b> | <b>2</b> |
|                 | Понятия: химическая связь. Ковалентная связь.<br>Ионная связь. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. | 2        | 2        |

|                 |   |           |   |
|-----------------|---|-----------|---|
|                 | <p>Металлическая химическая связь, как особый тип связи, существующий в металлах и сплавах. Сходство и отличие с ковалентной и ионной связью. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ.</p> <p>Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи, ее классификация. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связей. Физические свойства. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.</p> <p>Комплексообразование.</p> |           |   |
|                 | Практическое занятие № 14. Виды химической связи.   | 2         | 2 |
|                 | Лабораторная работа №14. Комплексные соединения.  | 2         | 3 |
| <b>Тема 2.5</b> | <p><b>Полимеры.</b></p> <p>Неорганические полимеры. Органические полимеры.</p>  | 4         | 2 |
|                 | Лабораторная работа №15. Ознакомление с образцами органических полимеров: пластмасс, волокон, каучуков.   | 2         | 3 |
|                 | Лабораторная работа №16. Ознакомление с образцами неорганических полимеров: минералов и горных пород.   | 2         | 3 |
| <b>Тема 2.6</b> | <b>Дисперсные системы</b>   | 2         | 2 |
|                 | Понятие о дисперсных системах, их классификация в зависимости от агрегатного состояния дисперсной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической деятельности.  | 2         | 2 |
| <b>Тема 2.7</b> | <b>Химические реакции</b>   | <b>12</b> | 2 |
|                 | 1. Классификация химических реакций в неорганической химии  | 2         |   |
|                 | 2. Классификация химических реакций в органической химии.   |           |   |

|                 |  |           |          |
|-----------------|--|-----------|----------|
|                 | 3. Вероятность протекания химических реакций.  |           |          |
|                 | 4. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо-и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. | 2         | 2        |
|                 | 5. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие.  |           |          |
|                 | Лабораторная работа №17 Скорость химической реакции и факторы, влияющие на нее.  | 2         | 2        |
|                 | Лабораторная работа №18 Реакции, идущие с образованием газа, воды, осадка. Получение кислорода.  | 4         | 3        |
|                 | Итоговый урок по теме.   | 2         | 3        |
| <b>Тема 2.8</b> | <b>Растворы.</b>   | <b>8</b>  | <b>2</b> |
|                 | 1. Понятие о растворах.  | <b>2</b>  |          |
|                 | 2. Теория электролитической диссоциации.   |           |          |
|                 | 3. Гидролиз как обменный процесс необратимый гидролиз в органической и неорганической химии и его значение.  |           |          |
|                 | 4. Гидролиз солей и органических соединений.   |           |          |
|                 | Лабораторная работа №19 Гидролиз солей.  | 2         | 2        |
|                 | Практическое занятие № 15. Приготовление растворов различных видов концентрации  | 4         | 2        |
| <b>Тема 2.9</b> | <b>Окислительно-восстановительные реакции. Электролитические процессы.</b>   | <b>11</b> |          |
|                 | 1. Окислительно-восстановительные реакции.   |           |          |
|                 | 2. Классификация окислительно-восстановительных реакций.   |           | 3        |

|                   |  |          |   |
|-------------------|--|----------|---|
|                   | <p>3. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Электрохимический ряд напряжения металлов. Гальванические элементы и принципы их работы.</p> <p>4. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов (с инертными электродами и растворимыми электродами.) Практическое применение.</p>  | 5        | 2 |
|                   | Практическое занятие №16 Окислительно – восстановительные реакции.   | 2        | 3 |
|                   | Лабораторная работа № 20. Окислительно – восстановительные реакции.  | 4        | 2 |
| <b>Тема 2.10</b>  | <b>Классификация веществ. Простые вещества.</b>  | 6        | 2 |
|                   | <p>1. Классификация неорганических веществ (простые, сложные, оксиды, основания, кислоты, соли)</p> <p>2. Металлы. Положение в Периодической системы и особенности строения их атомов. Простые вещества: строение кристаллических металлов и связь. Общие физические и химические свойства. Оксиды, гидроксиды.</p> <p>3. Коррозия металлов, виды способы защиты Me от коррозии. Общие способы получения Me.</p> <p>4. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системы, особенности строения их атомов. Электроотрицательности. Природные газы. Неметаллы- простые вещества. Аллотропия. Химические свойства неметаллов.</p> | 2        |   |
|                   | Лабораторная работа №21 Ознакомление с образцами представителей классов неорганических и органических веществ.   | 2        | 2 |
|                   | Лабораторная работа №22 Ознакомление с коллекциями металлов и сплавов.   | 2        | 3 |
|                   | <b>Основные классы неорганических и органических соединений</b>  | <b>2</b> |   |
| <b>Тема 2. 11</b> | 1. Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде. Оксиды и  | 2        | 3 |

|                  |  |   |   |
|------------------|--|---|---|
|                  | <p>ангидриды карбоновых кислот (несолеобразующие, солеобразующие, кислотные, основные, амфотерные. Зависимость свойств от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот.)</p> <p>2. Кислоты органические и неорганические в свете теории электрической диссоциации. Химические свойства. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.</p> <p>3. Основания органические и неорганические в свете теории электролитической диссоциации. Классификация органических и неорганических оснований, свойства аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.</p> <p>4. Амфотерные органические и неорганические соединения в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных Me: взаимодействие с кислотами и щелочами.</p> <p>Соли, классификация, химические свойства, особенности свойств солей органических и неорганических соединений иCa, F.S.Si,Zn–переходный. Генетические ряды и генетические связи в органической химии. Единство мира веществ.</p> |   |   |
|                  | <b>Химия элементов. Водород</b>  | 6 | 2 |
| <b>Тема 2.12</b> | <p>1. Двойственное положение водорода в Периодической системе Д.И.Менделеева. Изотопы. Тяжелая вода. Окислительно-восстановительные свойства H<sub>2</sub> его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как следообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.</p> <p>2. Элементы IA – группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе Д.И.Менделеева. Строение атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных Me как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль K<sup>+</sup> и Na<sup>+</sup> в живой клетке. Природные соединения Na и K, их значение.</p>   | 2 |   |



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>Элементы IIА – группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и на основании положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строение атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.</p>   |   |  |
|  | <p>Алюминий (р-элементы) характеристика алюминия на основе положения в Периодической системе Д.И Менделеева и строение атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.</p> <p>Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строение атома.</p> <p>Галогены.Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение.</p> <p>Галогены в природе. Биологическая роль.</p> <p><u>Халькогены.</u> Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены- простые вещества. Аллотропия. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Получении применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.</p> | 2 |  |
|  | <p><u>Элементы VA- группы.</u> Обща характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе Д.И Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы.</p> <p>Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Слои этих кислот.</p> <p>Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение применение.</p> <p>Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.</p> <p>Элементы IIА-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе Д.И. Менделеева и строения</p>  | 2 |  |

|  |  |            |   |
|--|--|------------|---|
|  | <p>атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевой кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода в живой и кремния для неживой природы.</p> <p>D-элементы. Особенности строения d-элементов групп. Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединение d-элементов с различными окислениями. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.</p> |            |   |
|  | <b>11. Химия в жизни общества</b>  | 4          | 2 |
|  | <p>1. Химия и производство</p> <p>2. Химия в сельском хозяйстве</p> <p>3. Химия и экология</p> <p>Химия и повседневная жизнь человека</p>  | 2          | 2 |
|  | <b>Итоговый урок</b>   | <b>2</b>   |   |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>171</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-теоретическому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории химии.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационный стол;
- вытяжной шкаф;
- учебно-наглядные пособия и лабораторное оборудование: периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, ряд напряжений металлов, ряд электроотрицательности неметаллов, таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде, плакаты по общей и неорганической химии; плакаты по органической химии, химическая посуда, химические реактивы, лабораторные весы и разновесы, коллекции: «Металлы», «Горные породы», «Пластмассы и волокна», модели органических веществ

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2014.
2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2013.
3. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2014.
4. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю. Пономарев, В.И. Теренин. – М., 2014.
5. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2014.
6. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М., 2014.
7. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2014.
8. Габриелян О.С. Химия: орган. химия: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, А.А. Карцова – М., 2013.
9. Габриелян О.С. Общая химия: учеб. для 11 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.Н. Соловьев, Ф.Н. Маскаев – М., 2014.
10. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: Пособие для поступающих в вузы. – М., 2011.
11. Учебник Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. Химия 10-11 кл, Просвещение «Москва» 2013г.

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия для преподавателя: учебно-методическое пособие / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2014.
2. Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 11 класс: в 2 ч. / О.С.
3. Габриелян, Г.Г. Лысова, А.Г. Введенская – М., 2014.
4. Энциклопедии по неорганической и органической химии т.17 Москва – Аванта, 2001 г.

Интернет-ресурсы:

Сетевые образовательные сообщества:  
<http://www.Open.Class.Ru>  
российское образование (Федеральный портал)  
[http:// www.Edu.ru](http://www.Edu.ru)  
Единые цифровые Образовательные ресурсы.  
[http:// school- collections.edu.ru](http://school-collections.edu.ru)  
сеть творческих учителей  
[http:// www.It. n. Ru](http://www.It.n.Ru)

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

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные<br/>знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>  |
|--|---|
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять полученные знания для объяснения химических явлений и свойств веществ, оценивать роль химии в развитии современных технологий и получения новых материалов</li><li>- Обосновывать место и роль химической составляющей естественно – научной картины мира</li><li>- самостоятельно приобретать химические знания с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных</li></ul> | <p><i>Текущий: тестирование, реферата, презентации, контрольные работы</i></p> <p><i>Итоговый:</i></p> <p><i>Экзамен-</i></p> |

**Приложение 1  
Приложение 1.15  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДП. 15 БИОЛОГИЯ**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Биология

### 1.1 Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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 естественнонаучной 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.

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:***

– 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:***

- сформировать элементы логической, методологической, обще учебной деятельности, соотнесенной с реальными познаваемыми объектами. Сюда входят знания и умения организации целеполагания, планирования, анализа, рефлексии, самооценки учебно-познавательной деятельности. По отношению к изучаемым объектам студент овладевает креативными навыками продуктивной деятельности: добыванием знаний непосредственно из реальности, владением приемами действий в нестандартных ситуациях, эвристическими методами решения проблем;

- самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;



- использование элементов причинно-следственного и структурно-функционального анализа;
- самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера;
- формулирование полученных результатов;
- участие в проектной деятельности, в организации учебно-исследовательской работы: выдвижение гипотез, осуществление их проверки, владение приемами исследовательской деятельности, элементарными элементами прогнозирования;
- объяснять роль биологии в формировании естественнонаучной картины мира на уровне объект свойство, явление, процесс, закономерность, теория, принцип;
- при помощи реальных объектов (телевизор, магнитофон, телефон, факс, компьютер, принтер, модем, копир) и информационных технологий (аудио-видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет), формируются умения самостоятельно искать, анализировать и отбирать необходимую информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее. Данная компетенция обеспечивает навыки деятельности студента по отношению к информации, содержащейся в учебных предметах и образовательных областях, а также в окружающем мире;
- умение извлекать учебную информацию на основе сопоставительного анализа рисунков, натуральных биологических объектов, моделей, коллекций, учебных электронных изданий;
- умение работать с биологическими словарями и справочниками в поиске значений биологических терминов;
- умение пользоваться предметным указателем энциклопедий и справочников для нахождения информации;
- умение делать сообщения объемом 4-5 печатных листов;
- умение пользоваться ИНТЕРНЕТ для поиска учебной информации о биологических объектах.

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

Объем образовательной нагрузка обучающегося -72 часа,  
из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 72 часа;  
в том числе лабораторные работы - 30 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>Объем образовательной программы</b>                             | 72                                  |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 72                                  |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 42                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 30                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

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

| Наименование разделов и тем                | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| Введение                                   | Введение. Объект изучения биологии – живая природа. Признаки живых организмов. Многообразие живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле и современной ее организации. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и в практической деятельности людей. Соблюдение правил поведения в природе, бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана. | 2           | 1                |
| <b>Раздел 1. Учение о клетке</b>           |   | <b>18</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Клеточная теория</b>          | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов.<br>Краткая история изучения клетки.  | 1           | 1                |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Структура и функции клетки   | 2           |                  |
| <b>Тема 1.2. Химический состав клетки</b>  | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.  | 1           | 1                |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Химический состав клетки.  | 2           |                  |
| <b>Тема 1.3. Строение и функции клетки</b> | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.<br>Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.).   | 2           | 1                |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Изучение строения клетки, вирусы   | 2           |                  |

|   |  |           |          |
|---|--|-----------|----------|
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Обеспечение</b><br><b>клеток энергией</b>                  | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен.  | <b>2</b>  | <b>1</b> |
|   | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Составление схемы «Фотосинтез».   | 2         |          |
| <b>Тема 1.5.</b><br><b>Наследственная</b><br><b>информация</b><br><b>клетки</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Строение и функции хромосом. ДНК – носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.  | <b>2</b>  | <b>1</b> |
|   | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Составление и решение задачи по теме «Генетический код».  | 2         |          |
| <b>Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>       |  | <b>12</b> |          |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Размножение</b><br><b>организмов</b>                       | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Жизненный цикл клетки. Митоз. Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение   | <b>4</b>  | <b>1</b> |
|   | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Сравнение процессов «Митоз и мейоз».  | 2         |          |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Индивидуальное</b><br><b>развитие</b><br><b>организмов</b> | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.<br>Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье.<br>Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека. | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|   | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.   | 4         |          |
| <b>Раздел 3. Основы генетики и селекции.</b>                                      |  | <b>12</b> |          |
| <b>Тема 3.1.</b><br><b>Основные</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.   | <b>2</b>  | <b>2</b> |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
| <b>закономерности явлений наследственности</b> | Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины.   |           |          |
|  | Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.   | <b>2</b>  | <b>1</b> |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Изучение законов Г. Менделя.<br>Составление генетических задач.  | 1<br>1    |          |
| <b>Тема 3.2. Закономерности изменчивости</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная изменчивость.   | <b>2</b>  | <b>1</b> |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Драматические страницы в истории развития генетики. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.  | 2         |          |
| <b>Тема 3.3. Селекция</b>                      | <i>Содержание учебного материала:</i><br>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.<br>Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека). | <b>2</b>  | <b>1</b> |
| <b>Раздел 4. Эволюционное учение.</b>          |   | <b>28</b> |          |
| <b>Тема 4.1. Развитие эволюционных идей</b>    | <i>Содержание учебного материала:</i><br>История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина.  | <b>8</b>  | <b>2</b> |
|  | Доказательства эволюции Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.<br>Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции.   | <b>6</b>  | <b>2</b> |
|  | <i>Лабораторная работа обучающихся:</i><br>Изучение основных доказательств эволюции.  | 1<br>1    |          |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | Изучение форм естественного отбора.<br>Изучение критерий вида.<br>Подготовка сообщения на тему «Ученый эволюционист».  | 2<br>2    |   |
| <b>Тема 4.2.<br/>Механизмы<br/>эволюционного<br/>процесса.</b> | <b><i>Содержание учебного материала:</i></b><br>Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен).<br>Макроэволюция.<br>Сохранение биологического многообразия как основы устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития | 2         | 2 |
|  | Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.   | 2         | 2 |
|  | <b><i>Лабораторная работа обучающихся</i></b><br>Проведение работы «Борьба за существование».  | 4         |   |
|  |  |           |   |
|  | <b>ВСЕГО</b>   | <b>72</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биология».

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

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

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

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основная литература

1. Биология: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / [Н.В.Чебышев, Г. Г. Гринева, Г. С. Гузикова и др.]; под ред. академика Н.В.Чебышева. – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.

##### Дополнительная литература:

1. Биология. Общая биология. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ [Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Н.Н. Воронцов и др.]; под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица; – 12-е изд.стер. - М.: Просвещение, 2014. - 304 с.:ил.

2. Биология. Общая биология. 10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ (А.А. Каменский, Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник); под редакцией А.А. Каменский- 5-е изд., стереотип- М.; Дрофа, 2012,- 367,(1)с.: ил.

3. Биология. Весь школьный курс в таблицах/ сост. Л.В. Елкина.-Минск: Кузьма: Принт-бук, 2017.-416 с.

##### Интернет-ресурсы:

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

2. <http://nature.ok.ru/> - Редкие и исчезающие животные России (проект Экологического центра МГУ им М.В. Ломоносова)

3. <http://www.bril2002.narod.ru/biology.html> - Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: Общая биология, Ботаника, Зоология, Человек.

#### 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 творческих заданий.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|
| <b>Уметь:</b>  |   |
| <p>1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; 3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <p>4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p> | <p>Индивидуальный опрос, выполнение практических заданий: составление схем, заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа.</p> <p>Выполнение практических заданий: заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа.</p> <p>Тестирование, выполнение практических заданий: составление схем, заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа.</p> <p>Выполнение практических заданий: составление схем, заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа.</p> <p>Индивидуальный опрос, выполнение практических заданий: составление схем, заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление конспектов.</p> |
| <b>Знать:</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль биологических теорий, идей, принципов, гипотез в формировании современной естественнонаучной картины мира, научного мировоззрения; - единство живой и неживой природы, родство живых организмов, используя биологические теории, законы и правила;</li> <li>- отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека;</li> <li>- влияние мутагенов на организм человека;</li> <li>- взаимосвязи организмов и окружающей среды;</li> <li>- причины эволюции видов, человека, биосферы, единства человеческих рас, наследственных и ненаследственных изменений, наследственных заболеваний, генных и хромосомных мутаций, устойчивости, саморегуляции, саморазвития и смены экосистем, необходимости сохранения многообразия видов.</li> </ul>  | <p>Защита практических работ, обсуждение и оценивание выполнения индивидуальных заданий, экспертное или совместно с обучающимися оценивание выполнения самостоятельной работы.</p>  |



**Приложение 1  
Приложение 1.16  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОД. 16 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**2019 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**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ООП по ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы ОПОП по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общий гуманитарный цикл.

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; извлекать необходимую информацию из различных источников, учебно – научных текстов, справочной литературы, СМИ.
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского языка, соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения.

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

- связь языка и истории, связь культуры русского и других народов,
- смысл понятий – речевая ситуация, и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи и др.,
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь,
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 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>                  |
|---|-------------------------------------|
| Объем образовательной программы                             | 46                                  |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 46                                  |
| в том числе:  |                                     |
| Теоретическое обучение                                      | 26                                  |
| Практические и лабораторные занятия                         | 20                                  |
| Промежуточная аттестация                                    | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   | Объем часов/СР       | Уровень освоения |
|---|---|----------------------|------------------|
| 1   | 2   | 3                    | 4                |
| <b>Раздел 1. Происхождение русского языка.</b>      |   | <b>2</b>             |                  |
| <b>Тема 1. Происхождение русского языка.</b>        | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Происхождение русского языка.  | 2                    | 2                |
| <b>Раздел 2. Язык – система систем.</b>             |   | <b>6</b>             |                  |
| <b>Тема 2. Язык – система систем.</b>               | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Язык, как основное средство общения. Современный русский язык.<br>Практическая работа №1 Уровни языка.   | 4<br>2               | 2                |
| <b>Раздел 3. Нормы русского литературного языка</b> |   | <b>8</b>             |                  |
| <b>Тема 3. Нормы русского литературного языка</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Нормы русского литературного языка. Источники языковой нормы. Лексические нормы современного русского литературного языка.<br><br>Практическая работа №2 Фонетические нормы.<br><br>Практическая работа №3 Грамматические нормы современного русского литературного языка.   | 4<br><br>2<br><br>2  | 2                |
| <b>Раздел 4. Функциональные стили речи.</b>         |   | <b>14</b>            |                  |
| <b>Тема 4. Функциональные стили речи.</b>           | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Появление новых функциональных стилей речи. Особенности лексического состава языка. Разнообразие лексики. Критерии выделения функциональных стилей речи. Функциональные стили речи.<br><br>Практическая работа №4 Особенности научного стиля<br>Практическая работа №5 Особенности публицистического стиля<br>Практическая работа №6 Особенности официально – делового стиля | 4<br><br>2<br>2<br>2 | 2                |

|                                       |  |            |   |
|---------------------------------------|--|------------|---|
|                                       | Практическая работа №7 Особенности разговорного стиля  | 2          |   |
|                                       | Практическая работа №8 Особенности художественного стиля   | 2          |   |
| <b>Раздел 5. Культура речи.</b>       |  | <b>6</b>   |   |
| <b>Тема 5.</b>                        | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Культура речи. Общая характеристика. Принципы коммуникации. Коммуникативный аспект культуры речи. Этический аспект культуры речи. | 6          | 2 |
| <b>Раздел 6. Речевое общение.</b>     |  | <b>4</b>   |   |
| <b>Тема 6. Речевое общение.</b>       | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Прослушивание и анализ публичных выступлений<br>Практическая работа №9 Публичное выступление                                      | 2<br>2     | 2 |
| <b>Раздел 7. Ораторское искусство</b> |  | <b>4</b>   |   |
| <b>Тема 7. Ораторское искусство</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Особенности речи оратора.<br><br>Практическая работа №10 Оратор и аудитория.  | 2<br><br>2 |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>       |  | <b>2</b>   |   |
| <b>ИТОГО</b>                          |  | <b>46</b>  |   |

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Русский язык»

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиа проектор.

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

**Для обучающихся. Основные источники:**

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи. Учебник для средних специальных учебных заведений. М. 2017.

**Дополнительные источники:**

Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб. пособ. для студ. сред. проф. заведений. М. 2017.

Шанский Н.М. Лингвистические детективы. М., 2015.

Энциклопедия для детей: Т.10: Языкознание. Русский язык. М., 2014.

**Для преподавателей.**

Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2014.

Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. М., 2014.

Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. М., 2015.

Валгина Н.С. Теория текста. М., 2014.

Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. М., 2017.

Розенталь Д.Э. Сборник упражнений для любителей русского языка М, Академия 2016

**Словари.**

Горбачевич К.С. Словарь трудностей современностей русского языка. СПб., 2014

Лекант П.А. Орфографический словарь русского языка. М., 2015.

Семенюк А.А., Матюшина М.А. Школьный толковый словарь русского языка. М., 2015.

**Интернет-ресурсы**

Грамматика русского языка – ресурс, содержащий электронную версию Академической грамматики русского языка, составленной Академией наук СССР (Институт русского языка)

- <http://rusgram.narod.ru>

Грамота.ру - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» -

<http://www.gramota.ru>

Крылатые слова и выражения – ресурс, посвященный крылатым словам и выражениям русского языка - <http://slova.ndo.ru>

Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, содержащая миллионы текстов на русском языке - <http://www.ruscorpora.ru>

Рукописные памятники Древней Руси – ресурс, посвященный памятникам древнерусской литературы - <http://www.lrc-lib.ru>

Русский язык - ресурс для лингвистов, филологов, семиологов, учителей русского языка и литературы - [http://teneta.rinet.ru/rus/rj\\_ogl.htm](http://teneta.rinet.ru/rus/rj_ogl.htm)

Русский язык с Денисом Яцутко. Материалы по русскому языку - <http://www.rusjaz.da.ru>

Русский язык: говорим и пишем правильно - ресурс о культуре письменной и устной речи - <http://www.grammar.ru>

Русское письмо – ресурс, посвящённый происхождению и развитию русской письменности - <http://character.webzone.ru>

Сайт Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина - <http://pushkin.edu.ru>

Сайт Института русского языка имени В.В. Виноградова – (ИРЯ РАН) - <http://www.ruslang.ru>

Сайт Российского общества преподавателей русского языка и литературы (РОПРЯЛ)- <http://www.ropryal.ru>

Словари.Ру - ресурс, содержащий обширную коллекцию онлайн-словарей русского языка - <http://www.slovari.ru>

Словарь смыслов русского языка – справочное он-лайн издание по русскому языку - <http://www.slovo.zovu.ru>

Центр развития русского языка - ресурс некоммерческой организации «Центр развития русского языка», деятельность которой направлена на поддержку и распространение русского языка и культуры как в России, так за ее пределами - <http://www.ruscenter.ru>



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

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

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>       |
|--|--|
| <b>Умения:</b>   |  |
| осуществлять речевой самоконтроль;   | Составление планов к тесту, схем, графиков, таблиц                 |
| оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;   | Подготовка диалогов, вопросов к тексту, резюме, сообщений по темам |
| анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности, уместности их употребления;  | Ролевые и деловые игры   |
| проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;   | Исследовательская работа   |
| 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; | Сообщения, практические занятия, тренинги                          |
| применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;   | Практические занятия ,контрольные работы, сочинение - миниатюра    |
| соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;  | Тестирование, практические занятия, тренинги                       |
| соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;   | Сообщение, ролевые и деловые игры, практические занятия, тренинги  |
| использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.  | Тренинги, контрольные работы                                       |
| <b>Знания:</b>   |  |
| связь языка и истории, культуры русского и других народов;   | Сообщение, сочинение, домашние задания                             |

|   |  |
|---|--|
| смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;  | Доклад, диалог, домашние задания         |
| основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;   | Тестирование, контрольные работы,        |
| орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого общения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. | Практические занятия, контрольные работы |

**Приложение 1  
Приложение 1.17  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОДД.17 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

## **1.1 Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:** дисциплина входит в естественнонаучный цикл.

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

**знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения;
- правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей по специальности

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

Объем образовательной нагрузки 44ч.

## 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>Объем образовательной программы</b>                             | 44                              |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 44                              |
| в том числе:   |                                 |
| Теоретическое обучение   | 36                              |
| Практические и лабораторные занятия                                | 8                               |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология общения»

| Наименование разделов и тем                          | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| <b>1</b>   | <b>2</b>   | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <p><b>Тема 1.1.</b> Введение. Психология общения</p> | <p><i>Содержание учебного материала:</i><br/>           Понятие общения, виды структура и функции. Место делового общения среди других видов общения. Стороны процесса общения. Виды и уровни общения. Деловое общение как прагматическая необходимость и как самоцель. Стратегии общения. Общение и личность. Индивидуальность. Разновидности типов личности и особенности их поведения. Структура личности. Макро – и микросреда личности. Индивидуально- психологические качества личности: темперамент, характер, воля, способности, эмоции. Личностные особенности и врождённые факторы, осложняющие общение. Темперамент человека, его проявление в общении. Темперамент и характер. Темперамент и творчество. Тренинг по умению вести себя с малознакомыми людьми, по умению завязывать новые знакомства. Общение и деятельность. Многообразие мира общения. Мир общения. Диалог. Значение общения в деятельности человека. 2 Восприятие и понимание в процессе общения. Трансакция – как единица взаимодействия, ее виды и структура, этапы общения. Перцептивные механизмы делового общения: каузальная атрибуция, идентификация, рефлексия, эмпатия. Роль эффекта восприятия в деловом общении. Понятие межличностного восприятия в общении. Роль эмоций в общении. Феномены аттракции и их значение в деловом общении. Имидж и самопрезентация. Общение как коммуникация. Структура, основные функции и виды коммуникаций. Значение и необходимость коммуникативных ролей. Коммуникативные барьеры (профессиональные, смысловые, организационные, личностно-психологические и др.). Соотношение и особенности вербальной и невербальной сторон коммуникации, их специфика в деловом общении. Общение как межличностное взаимодействие. Поведение человека в организации и типы сотрудников. Психологические типы людей и их проявления в работе и общении. Общая характеристика основных механизмов воздействия в общении. Трудности межличностного общения. Основные характеристики коллектива, его формирования и стиля управления. Мышление руководителя и принятие решений.</p> | <b>6</b>    | <b>1</b>         |

|  |  |           |          |
|--|--|-----------|----------|
|  | <p><b>Практические занятия:</b><br/> Общение и профессиональная деятельность.<br/> Развитие уверенности в себе как фактор оптимизации общения.<br/> Тренинг в умении оценивать свои достоинства и недостатки.</p>  | <b>4</b>  | <b>2</b> |
| <p><b>Тема 1.2.</b> Структура и функции общения. Коммуникативная компетентность.</p> | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> Место взаимодействия в структуре общения. Воздействие на собеседника. Потеря информации. Открытость общения. Смешанные типы общения. Обстоятельства влияющие на выбор позиции в общении. Общение как взаимодействие. Роли и ролевые ожидания в общении. Принципы и типы деловых взаимодействий. Ролевое поведение личности в общении. Социально-психологическая роль как идеальная модель поведения (гендерные роли, ролевая структура группы, групповые взаимодействия). Техника самопрезентации и виды распределения ролей Механизмы взаимопонимания. Стереотипы и «эффекты восприятия». Ориентация на понимание. Барьеры непонимания. Барьеры социально- культурного различия. Виды социальных взаимодействий. Многообразие проявлений взаимодействия. Стратегия взаимодействия в процессе общения. Общение в юношеском возрасте. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Эффекты и ошибки межличностного восприятия. Предрассудки и предрассудки, их психологические источники.</p> | <b>12</b> | <b>1</b> |
| <p><b>Тема 1.3</b> Этические принципы общения</p>                                    | <p><b>Содержание учебного материала:</b> Принципы профессиональной этики общения. Этика делового общения и общественно – экономический строй общества. Деловой этикет. Речевой этикет и эффективность общения при переговорах. Правила общения по телефону. Деловая переписка.</p>   | <b>6</b>  | <b>1</b> |
| <p><b>Тема 1.4.</b> Конфликты и пути их разрешения</p>                               | <p><b>Содержание учебного материала:</b><br/> Виды, структура, предпосылки возникновения конфликта. Понятие конфликта и барьера в общении, их структура и причины возникновения. Типология конфликтов и управление конфликтной ситуацией. Предпосылки возникновения конфликтов в процессе делового общения. Конструктивные и деструктивные конфликты. Информационные, структурные, ценностные и поведенческие конфликты. Динамика конфликта. Основные стратегии поведения в конфликте. Выбор стратегии в конкретной ситуации. Стратегия сотрудничества в конфликте. Посредничество в конфликте. Стратегия сотрудничества как основа конструктивного общения в конфликте. Различие интересов и предложений. Этапы разрешения конфликта. Искажённое понимание интересов другой стороны в конфликте. Я – высказывание как метод социально приемлемого способа</p>   | <b>10</b> | <b>1</b> |



|  |  |           |          |
|--|--|-----------|----------|
|  | выражения чувств в конфликте. Роль и функции посредника. Особенности общения посредника в конфликте. Правила построения коммуникации посредником. Организация процедуры разрешения конфликта через посредника. Ограничения в деятельности посредника |           |          |
|  | <b><i>Практические занятия:</i></b><br>1. Анализ конфликтных ситуаций<br>2. Пути разрешения конфликтных ситуаций   | <b>4</b>  | <b>2</b> |
|  | Дифференцированный зачёт   | <b>2</b>  |          |
|  | Всего  | <b>44</b> |          |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Психология общения». Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебно-наглядные пособия по дисциплине «Психология общения».

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, электронные учебные материалы по дисциплине.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная:

1. Захараш Т.Б. Психология общения, Издательство «Юрайт», -, 2016. 320с.
2. Бодалев А.А. Психология общения: М.: Издательство «Институт практической психологии», - Воронеж: «МОДЭК», 2015. - 320с.
3. Коммуникативная деятельность педагога: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/И.А.Колесникова; под ред. В.А. Слостенина. – М.: «Академия» 2014. – 336с.
4. Леонтьев А.А. Психология общения. (Сер. «Психология для студента») – М.: Смысл, 2007. – 365 с.
5. Рогов Е.И. психология общения. – М.: ВЛАДОС, 2014. – 335с

##### Дополнительная:

- 6.Быков А.К.методы активного социально-психологического обучения: учебное пособие. – М.: ТЦ Сфера,2015.- 160с.
7. Психолого-педагогический практикум: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/[Л.С.Подымова, Л.И.Духова, Е.А.Ларина, О.А. Шиян]; под ред. В.А.Слостенина. – М.:»Академия», 2014. – 224с.
8. Петровский А.В., Ярошевский М.Г. Психология: Учебник для студ. высш. пед. учеб. заведений. – М.:»Академия», 2014. – 512с.
9. Психология и этика делового общения: Учебник для вызов/Под ред.проф. В.Н.Лавриченко. –М.:ЮНИТИ-ДАНА,2015 - 415с.
10. Социальная психология/П.С.Самыгин, С.И.Самыгин, Е.П.Ларькова. – Ростов н/Д:Феникс, 2015. – 345с.
- 11.Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд – во ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.
- 12.Психологические исследования.: электрон. науч. журн. URL: <http://psystudy.ru>
- 13.Психологический журнал — изд-во: Институт психологии РАН.
- 14.Российский психологический журнал. Издательство «КРЕДО».
- 15.Вопросы психологии. Издательство НИИК.

##### Интернет-ресурсы

1. <http://www.psy.msu.ru/about/lab/semantec.html>.
2. <http://www.avpu.ru/proect/sbornik2004/161.htm>.
3. [http://www.voppsy.ru/journals\\_all/issues/1995/952/952031.htm](http://www.voppsy.ru/journals_all/issues/1995/952/952031.htm).
4. [http://www.pirao.ru/strukt/lab\\_gr/l\\_det\\_p.html](http://www.pirao.ru/strukt/lab_gr/l_det_p.html)

#### 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 творческих заданий.

Формой итогового контроля является дифференцированный зачет.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <b>Уметь:</b>   |  |
| -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br>-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения   | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br>практические занятия;<br>решение практических заданий;<br>экспертная оценка;<br>содержания внеаудиторных работ: докладов, сообщений; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| -взаимосвязь общения и деятельности;<br>-цели, функции, виды и уровни общения;<br>-роли и ролевые ожидания в общении;<br>-виды социальных взаимодействий;<br>-механизмы взаимопонимания в общении;<br>-техники и приемы общения, правила слушания;<br>-ведения беседы, убеждения;<br>-этические принципы общения;<br>-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. | практические занятия, творческий проект устный опрос;<br>практические занятия проверка конспекта устный опрос;<br>практические занятия устный опрос решение ситуационных задач;<br>практические занятия контрольная работа фронтальное обсуждение в ходе лекции;<br>практические занятия, Экспертная оценка содержания внеаудиторных работ: докладов, сообщений, проверка конспекта;<br>практические занятия, решение практических заданий, проверка конспекта, моделирование проблемных ситуаций. |

**Приложение 1  
Приложение 1.18  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДД. 18 МИРОВАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ КУЛЬТУРА**

**2019 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**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОДД. 18 «МХК» является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО.

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

учебная дисциплина «МХК» входит в состав общих учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

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

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

- реализация личностно ориентированного, деятельностного и практикоориентированного подходов;
- освоение учащимися интеллектуальной и практической деятельности;
- овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья
- формирование основ эстетических потребностей,
- развитие толерантного отношение к миру, актуализируется способность воспринимать свою национальную культуру как неотъемлемую составляющую культуры мировой и в результате более качественно оценивать её уникальность и неповторимость,
- развиваются навыки оценки и критического освоения классического наследия и современной культуры, что весьма необходимо для успешной адаптации в современном мире, выбора индивидуального направления культурного развития, организации личного досуга и самостоятельного художественного творчества.

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

- личностных:
  - узнавать изученные произведения и соотносить их с определенной эпохой, стилем, направлением.
  - устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства;
  - пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;
  - выполнять учебные и творческие задания (доклады, сообщения).
- 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

-формирование основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения;

- развитие эстетического, эмоционально-ценностного видения окружающего мира;

- развитие наблюдательности, способности к сопереживанию, зрительной памяти, ассоциативного мышления, художественного вкуса и творческого воображения;

- развитие визуально-пространственного мышления как формы эмоционально-ценностного освоения мира, самовыражения и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; - освоение художественной культуры во всем многообразии ее видов, жанров и стилей как материального выражения духовных ценностей, воплощенных в пространственных формах (фольклорное художественное творчество разных народов, классические произведения отечественного и зарубежного искусства, искусство современности);

- воспитание уважения к истории культуры своего Отечества, выраженной в архитектуре, изобразительном искусстве, в национальных образах предметно-материальной и пространственной среды, в понимании красоты человека;

- приобретение опыта создания художественного образа в разных видах и жанрах визуально-пространственных искусств: изобразительных (живопись, графика, скульптура), декоративно-прикладных, в архитектуре и дизайне; приобретение опыта работы над визуальным образом в синтетических искусствах (театр и кино);

- приобретение опыта работы различными художественными материалами и в разных техниках в различных видах визуально-пространственных искусств, в специфических формах художественной деятельности, в том числе базирующихся на ИКТ (видеозапись, компьютерная графика, мультипликация и анимация);

- развитие потребности в общении с произведениями изобразительного искусства, - освоение практических умений и навыков восприятия, интерпретации и оценки произведений искусства; формирование активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности;

- осознание значения искусства и творчества в личной и культурной самоидентификации личности;

- развитие индивидуальных творческих способностей обучающихся, формирование устойчивого интереса к творческой деятельности

Студент после изучения дисциплины общими компетенциями

ОК1.Выбирать способы деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. 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.

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

-объем образовательной нагрузки обучающегося 46 часов;

- практические занятия 20 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>Объем образовательной программы</b>                             | 46                                  |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 46                                  |
| в том числе:   |                                     |
| Теоретическое обучение   | 26                                  |
| Практические и лабораторные занятия                                | 20                                  |
| Промежуточная аттестация   | <b>Дифференцированный<br/>зачет</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов/СР | Уровень освоения |
|--|---|----------------|------------------|
| 1  | 2   | 3              | 4                |
| <b>Раздел 1. Художественная культура коренных народов Америки, Древнего и Средневекового Востока</b> |   | <b>6</b>       |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Художественная культура коренных народов Америки                                 | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Особенности первобытного искусства; основные виды и жанры.   | 2              | 2                |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Художественная культура Древнего и средневекового Востока                        | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Архитектурные памятники Древнего, Среднего и Нового царств Египта  | 2              | 2                |
|  | <b>Практическое занятие 1:</b><br>Художественная культура Древнего Египта<br><b>Практическое занятие 1:</b><br>Художественная культура Древней Индии                            | 2              |                  |
| <b>Раздел 2. Художественная культура Европы</b>  |   | <b>12</b>      |                  |
| <b>Тема 2.1. Античность. Средневековье.</b>  | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Значение художественной культуры Древней Греции; архитектурные сооружения Афин.  | 4              | 2                |
| <b>Тема 2.2. Возрождение. Просвещение.</b>   | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Курсы и коры периода архаики, скульптурные каноны Поликлета и Мирона, скульптурные творения Скопоса и Праксителя, скульптура эллинизма | 4              | 2                |
|  | <b>Практическое занятие 2:</b><br>Европейская христианская культура. Библия.<br><b>Практическое занятие 2:</b><br>Художественная культура европейского Средневековья            | 2              | 2                |
|  | <b>Практическое занятие 3:</b><br>Художественная культура XVII века<br><b>Практическое занятие 3:</b><br>Художественная культура европейского Просвещения                       | 2              |                  |
| <b>Раздел 3. Основы русской художественной культуры</b>  |   | <b>6</b>       |                  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>Тема 3.1. Культура Киевской Руси</b>                                | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Мозаики и фрески Киевской Софии. Архитектура Киевской Руси. Живопись.   | 2         | 2 |
| <b>Тема 3.2. Культура Московской Руси</b>                              | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Архитектура Московской Руси. Живопись.  | 2         |   |
|  | <b>Практическое занятие 4:</b><br>Художественная культура Московской Руси<br><b>Практическое занятие 4:</b><br>Художественная культура XVII в.   | 2         |   |
| <b>Раздел 4. Европейская художественная культура XIX- начала XX в.</b> |  | <b>10</b> |   |
| <b>Тема 4.1. Романтизм.</b>  | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Художественная культура нового времени.   | 2         |   |
| <b>Тема 4.2. Импрессионизм. Экспрессионизм.</b>                        | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Художественная культура конца 19 – начала 20 веков. Живопись. Музыка.   | 4         |   |
|  | <b>Практическое занятие 5:</b> Барокко.<br><b>Практическое занятие 5:</b> Рококо.  | 2         |   |
|  | <b>Практическое занятие 6:</b> Экспрессионизм<br><b>Практическое занятие 6:</b> Искусство конца XIX- начала XX в.  | 2         |   |
| <b>Раздел 5. Художественная культура России XIX –начала XX века</b>    |  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Практическое занятие 7:</b> Художественная культура России первой половины XIX века.<br><b>Практическое занятие 7:</b> Художественная культура России пореформенной эпохи             | 2         |   |
| <b>Раздел 6. Европа и Америка: художественная культура XX века</b>     |  | <b>4</b>  |   |
| <b>Тема 6.1. Театр. Кино. Культура Америки.</b>                        | <i>Содержание учебного материала:</i><br>Рождение и первые шаги кинематографа. Великий немой. Ч.С. Чаплин – выдающийся комик мирового экрана и его лучшие роли. Рождение звукового кино. | 2         |   |
|  | <b>Практическое занятие 8:</b> Музыкальное искусство в нотах и без нот<br><b>Практическое занятие 8:</b> Театр и киноискусство XX века.  | 2         |   |
| <b>Раздел 7. Русская художественная культура XX века</b>               |  | <b>4</b>  |   |

|                                 |  |           |  |
|---------------------------------|--|-----------|--|
|                                 | <b>Практическое занятие 9:</b> Советское искусство периода «оттепели»                    | 2         |  |
|                                 | <b>Практическое занятие 9:</b> Советское искусство периода «оттепели»                    |           |  |
|                                 | <b>Практическое занятие 10:</b><br>Художественная культура последних десятилетий XX века | 2         |  |
|                                 | <b>Практическое занятие 10:</b><br>Художественная культура последних десятилетий XX века |           |  |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |  | <b>2</b>  |  |
| <b>ИТОГО</b>                    |  | <b>46</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по числу студентов, (30)

рабочее место преподавателя, (1)

рабочая доска, (1)

комплект наглядных пособий по предмету «Русский язык и литература. Русский язык» (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, тексты разных типов и стилей речи, художественная литература) (1)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### ***УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА***

1. Данилова Г.И. Мировая художественная культура. Учебник для общеобразовательных учреждений в 2-х частях. – М., 2014.

##### ***ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА***

2. Анвин С. Основы архитектуры. – СПб, 2015.

3. Библиейские фразеологизмы в русской и европейской культуре. / К.Н. Дубровина. - М.: ФЛИНТА: Наука, 2014.

4. Букварь школьника. Язык славян. – М., 2017.

5. Ван Гог. Жизнь и творчество в 500 картинах. – М., 2014.

6. Все о стилях в мировой архитектуре. – Вильнюс, 2015.

7. Вся история искусства. Живопись. Архитектура. Скульптура. Декоративное искусство. – М., 2016.

8. Громова Е.В., Торопыгина М.Ю., Аксенюк О.Н. Гении импрессионизма. – М., 2017.

9. Дорофеева Т.В. Библия в зеркале культуры. УМК для общеобразовательных учреждений. – Воронеж, 2017.

10. Евстратова Е.Н. Шедевры русских художников. – М., 2015.

11. Ефремова А.А. Шедевры русской иконописи. – М., 2016.

12. Ильина Т.В. История искусства Западной Европы. От античности до наших дней. Учебник. – М., 2017.

13. Ильина Т.В. История отечественного искусства. От Крещения Руси до начала 3-го тысячелетия. Учебник. – М., 2016.

14. Искусство Японии, Китая и Кореи. – М., 2014.

15. Микеланджело. Жизнь и творчество в 500 картинах. – М., 2016.

16. Монэ. Жизнь и творчество в 500 картинах. – М., 2014.

17. Морозова О.В. Шедевры европейских художников. – М., 2016.

18. Мусский С.А. 100 великих людей. – М., 2017.

19. Померанц Г.С., Миркина З.А. Великие религии мира. – СПб. 2015.

20. Рембрандт. Жизнь и творчество в 500 картинах. – М., 2014.

21. Русская икона / ред. Т.Каширина. – М., 2017.

22. Сингаевский В.Н. Самые интересные путешествия. – М., 2015.

23. Синельникова Н.А. Импрессионизм. Очарованное мгновение. – М., 2014.
24. Скульптура. Энциклопедия. Ред. И.Хлебнова М., 2016.
25. Сто великих тайн древнего мира. \ Непомнящий Н.Н. – М.: Вече, 2015.
26. Сурина М.О. Цвет и символ в искусстве. – Ростов-на-Дону, 2016.
27. Третьяков Н.Н. Образ в искусстве. – М., 2017.
28. Фролова Е.А. 100 самых удивительных достижений современной архитектуры. – М., 2015.
29. Харун У. Путеводитель по стилю Ар Нуво. – М., 2016.
30. Хоффман М. 100 чудес мира. – М., 2017.
31. Шедевры русской архитектуры / ред. О.Сахнюк. – М., 2017.
32. Шедевры русской живописи / ред. О.Сахнюк. – М., 2015.
33. Эрмитаж. Искусство от А до Я. – СПб, 2015.
34. Японское искусство. – М., 2016.

#### **СЛОВАРИ.**

35. Коновалов Э.Г. Новый полный биографический словарь русских художников. – М., 2017.

#### **ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ**

36. Муртазина М.Ф. Электронное приложение к учебному пособию «Основы исламской культуры». – М., 2015.
37. Пивоваров Б. Православная культура России. – Электронное учебное пособие для 10-11 классов. – Новосибирск, 2015.
38. Скоробогатова В.Д. Мультимедийное приложение к экспериментальному учебному пособию «Православная культура в 10-11 классах». – Ульяновск, 2017.
39. ЦОР «Мировая художественная культура»
40. ЦОР «МХК 10-11» ЗАО «Инфостудия Экон»
41. ЦОР Кирилл и Мефодий «Шедевры русской живописи»
42. ЦОР «Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства»
43. ЦОР «Эрмитаж. Искусство Западной Европы»
44. Чимитдоржиева В.Л. Электронное приложение к учебному пособию «Основы буддистской культуры» – М., 2015.
45. Членова М.А. Электронное приложение к учебному пособию «Основы иудейской культуры». – М., 2015.
46. ЭСУН «История искусства» 10-11 класс
47. 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).
48. 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).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе фронтального опроса, тестирования, а также написания обучающимися диктантов, сочинений.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                 | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|---|--|
| Знание: многообразие жанров живописи и её знаменитых мастеров.                      | оценка тестирования<br>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: сообщений.   |
| Умение: узнавать изученные произведения   |  |
| Знание: шедевры музыкальной культуры  | оценка работы с карточками<br>оценка тестирования, оценка контрольных работ<br>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: докладов и рефератов |
| Умение: узнавать изученные произведения.  |  |
| Знание: характерные черты классицизма и рококо, происхождение термина «классицизм». | оценка работы с карточками<br>оценка тестирования, оценка контрольных работ<br>оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы: докладов и рефератов |
| Умение: узнавать изученные произведения   |  |

**Приложение 2  
Приложение 2.1  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**2019 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li><li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li><li>- определять источники микробиологического загрязнения</li><li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия и термины микробиологии;</li><li>- основные группы микроорганизмов,</li><li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li><li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li><li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li><li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li><li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li></ul>   |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li><li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li><li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>- суточный расход энергии;</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li><li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li><li>- методики составления рационов питания</li></ul> |

|              |   |  |
|--------------|---|--|
| <p>ОК 01</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>  | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>  |
| <p>ОК 03</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>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>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 06</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>  |

|       |   |   |
|-------|---|---|
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>   |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>48</b>          |
| Самостоятельная работа   | 2                  |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>46</b>          |
| в том числе:   |                    |
| Теоретическое обучение   | 26                 |
| Лабораторные и практические занятия                                  | 20                 |
| Промежуточная аттестация   | <b>Экзамен</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   |  |
|---|---|-------------------------|-------------|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  |                         | <i>3</i>    | <i>4</i>   |  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>1</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>15</b>   |  |  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>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>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов  |                         | <b>2</b>    |  |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |                         |             |  |  |
|   | 1.Изучение под микроскопом микроорганизмов  |                         | <b>2</b>    |  |  |
| <b>Тема 1.2</b><br><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</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b>                      |  |
|   | 1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности   | <b>1,2</b>              |             |  |  |
|   | 2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф,   | <b>1,2</b>              |             |  |  |

|   |   |                         |           |  |
|---|---|-------------------------|-----------|--|
|   | дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.   |                         |           | <i>ПК 5.1-5.5</i>  |
|   | 3.Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения  | <i>1,2</i>              |           |  |
|   | 4.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития   | <i>2</i>                |           |  |
|   | 5.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля   | <i>2</i>                |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |           |  |
|   | <i>I.</i> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах   |                         | <i>2</i>  | <i>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |                         | <i>1</i>  |  |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Основы физиологии питания</b>  |                         | <b>18</b> |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>  | <i>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|   | 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                         | <i>2</i>                |           |  |
|   | 2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания   | <i>2</i>                |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |           |  |
|   | <i>I.</i> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности   |                         | <i>2</i>  | <i>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>1</b>  | <i>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8</i>  |
|   | 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения  | <i>2</i>                |           |  |

|   |  |   |           |  |  |
|---|--|---|-----------|--|--|
|   | 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи  | 2   |           | <i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i>  |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |           |  |  |
|   | 1. Изучение схемы пищеварительного тракта.   |   | 2         |  |  |
|   | 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи   |   |           |  |  |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Обмен веществ и энергии</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b>   | 2         | <i>ОК 1-7, 9,10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |  |
|   | 1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека  | 2   |           |  |  |
|   | 2.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда   | 2   |           |  |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |           |  | <i>ОК 1-7, 9,10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |
|   | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.  |   | 4         |  |  |
|   | 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)  |   |           |  |  |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b>   | 2         | <i>ОК 1-7, 9,10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |  |
|   | 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда  | 2   |           |  |  |
|   | 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 лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | 2   |           |  |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |           |  |  |
|   |  | 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей  |           | 2  |  |
|   |  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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>Раздел 3</b>   | <b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>  |   | <b>14</b> |  |  |



|  |  |                         |  |  |
|--|--|-------------------------|--|--|
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Личная и производственная гигиена</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>   | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1.Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.<br>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.   | <b>2,3</b>              |  |  |
|  | 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены  | <b>2,3</b>              |  |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>   | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.   | <b>2,3</b>              |  |  |
|  | 2.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания  |                         |  |  |
|  | 3.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.  | <b>2,3</b>              |  |  |
|  | 4.Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения  | <b>2,3</b>              |  |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         |  |  |
| 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |  | <b>2</b>                | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |  |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>   | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов   | <b>2,3</b>              |  |  |
|  | 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 | <b>2,3</b>              |  |  |

|  |  |  |                         |  |
|--|--|--|-------------------------|--|
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |  |                         | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  |  | <b>2</b>                | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                        |
| <b>Тема 3.4</b><br><b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>Уровень освоения</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация                   |  | <b>2</b>                |  |
|  | 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 |  | <b>2,3</b>              |  |
| <b>Всего:</b>  |  |  | <b>48</b>               |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1 Печатные издания:

###### Основная литература

1. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

###### Дополнительная литература

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. – 2-е перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 184 с.

3. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 192 с.

4. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2000. – 192 с.

5. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.

##### 3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. – <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

11. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

### **3.2.3 Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: [http://www. https://www.biblio-online.ru/](http://www.https://www.biblio-online.ru/)- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| <p><b>Знания:</b><br/> основные понятия и термины микробиологии;<br/> основные группы микроорганизмов,<br/> микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br/> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/> правила личной гигиены работников организации питания;<br/> классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br/> правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br/> пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/> суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br/> основные процессы обмена веществ в организме;<br/> суточный расход энергии;<br/> состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br/> физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br/> усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br/> нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br/> назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br/> методики составления рационов питания</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,<br/> полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> -письменного/устного опроса;<br/> -тестирования;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме экзамена по дисциплине в виде:<br/> -письменных/ устных ответов,<br/> -тестирования.</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы 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>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><br><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>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p><br><p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p> |
|--|---|--|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ-  
ПЛИНЫ**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

### 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.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br><br>ОК 1-7,9,10 | <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> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем                 | 36                 |
| Самостоятельная работа  | 2                  |
| <b>Объем учебной дисциплины</b>   | <b>34</b>          |
| в том числе:  |                    |
| Теоретическое обучение  | 16                 |
| Лабораторные и практические занятия   | 18                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</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  |
|--|--|--------------------------------|-------------|---|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   |                                | <i>3</i>    | <i>4</i>  |
| <b>Тема 1.<br/>Химический состав пищевых продуктов</b>   | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.  | <i>1,2</i>                     | <i>1</i>    | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов   | <i>1,2</i>                     |             |   |
| <b>Тема 1.<br/>Классификация продовольственных товаров</b>                                       | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b><i>Уровень освоения</i></b> | <i>1</i>    | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 1. Классификация продовольственных товаров.  | <i>1,2</i>                     |             |   |
|  | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.  | <i>1,2</i>                     |             |   |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |                                |             |   |
| <b>Тема 2.<br/>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b><i>Уровень освоения</i></b> | <i>2</i>    | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 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>                     |             |   |
|  | 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   | <i>1,2</i>                     |             |   |
|  | <b><i>Тематика лабораторных работ</i></b>  |                                |             |   |
|  | 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.<br>2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.  |                                |             |   |
| <b>Тема 3</b>  | <b><i>Содержание учебного материала</i></b>  | <b><i>Уровень освоения</i></b> | <i>2</i>    | <i>ОК 1-7,9,10</i>  |

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>                    | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | <i>1,2</i>   |   | <i>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i>                 |
|  | 2.Условия и сроки хранения зерновых товаров   | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |  |   |   |
|  | 1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту  |  | 2 | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-5.5</i>   |
| <b>Тема 4.<br/>Товароведная характеристика молочных товаров</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b>                                | 2 | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров  | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | 2. Условия и сроки хранения молочных товаров  | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |  |   |   |
|  |   | 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. |   | 2   |
| <b>Тема 5<br/>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b>                                | 2 | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов  | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов  |  |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |  |   |   |
|  | 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.<br>2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.       |  | 4 | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-5.5</i>   |
| <b>Тема 6.<br/>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b>                                | 2 | <i>ОК 1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.   | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | 2.Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов   | <i>1,2</i>   |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |  |   |   |
|  |   | 1. Органолептическая оценка качества мяса              |   | 2   |

|  |  |  |           |   |                    |
|--|--|--|-----------|---|--------------------|
| <b>Тема 7.</b><br><b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |                    |
|  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов  | <b>1,2</b>   |           |   |                    |
|  | 2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение   | <b>1,2</b>   |           |   |                    |
|  | 3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров  | <b>1,2</b>   |           |   |                    |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |  |           |   | <b>ОК 1-7,9,10</b> |
|  | 1. 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 |  | <b>2</b>  | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b>  |                    |
| <b>Тема 8.</b><br><b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |                    |
|  | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.  | <b>2,3</b>   |           |   |                    |
|  | 2.Условия и сроки хранения   |  |           |   |                    |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |  |           |   |                    |
|  |  | 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту |           | <b>2</b>  |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |  |  | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-5.5</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 |  |  |           |   |                    |
| <b>Всего:</b>  |  |  | <b>36</b> |   |                    |

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

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основная литература:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-6-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-336 с., [16] с.цв.ил.

7. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

###### **Дополнительная литература:**

8. Сборник рецептов для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001.- 448.

9. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 224 с.
10. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова. - М.: Академкнига/Учебник, 2004. -160 с.:ил.
11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.
13. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.
14. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.
15. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.- 384с.
16. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.
17. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования.- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.
18. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.
19. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001.-272 с.
20. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
21. Качурина Т.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина.- 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).
22. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.
23. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.

24. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.

25. Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.

26. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.

27. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;



12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>
16. <http://www.online-olimpiada.ru>
17. <http://www.mir-olimpiad.ru>
18. <http://www.povarenok.ru>
19. <http://www.100menu.ru>
20. <http://www.pitportal.ru>
21. <http://www.gastronom.ru>
22. <http://www.good-cook.ru>
23. <http://www.eda-info.ru>
24. <https://biblio-online.ru/>

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки   |
|---|--|---|
| <b>Осваиваемые знания:</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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>   | <p><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> |
| <b>Осваиваемые умения:</b>  |  |   |
| <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>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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>                   |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**РАБОЧЕГО МЕСТА**

2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. 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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Уметь   | Знать  |
|---|---|--|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7, 9, 10 | <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, выбрать в 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>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> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>          | <b>44</b>          |
| Самостоятельная работа  | 4                  |
| <b>Объем образовательной программы</b>  | <b>40</b>          |
| в том числе:  |                    |
| Теоретическое обучение  | 22                 |
| Практические и лабораторные занятия   | 18                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</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  |
|--|---|--|-------------|---|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  |  | <i>3</i>    | <i>4</i>  |
| <b>Раздел 1</b>  | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>  |  | 25          |   |
| <b>Тема 1.1</b><br>Классификация и характеристика основных типов организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b><br>1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания   | <b>Уровень освоения</b><br>1,2                         | 2           | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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><br>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства     | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.<br>2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов<br>3.Характеристика способов кулинарной обработки<br>4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.<br>5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | <b>Уровень освоения</b><br>1,2<br>1,2<br>1,2<br>2<br>2 | 9           | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  |   |  |             |   |
|  |   |  |             |   |
|  |   |  |             |   |
|  |   |  |             |   |

|   |   |                         |    |   |
|---|---|-------------------------|----|---|
|   | 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   | 2                       |    |   |
|   | 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>  |                         |    |   |
|   | 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).  |                         | 12 | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|   | 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).   |                         |    |   |
|   | 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)   |                         |    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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>Раздел 2</b>                                     | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>  |                         | 19 |   |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Механическое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 6  | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5               |
|   | 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>  |                         |          |  |  |
|   | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.   |                         | 2        |  |  |
|   | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы   |                         |          |  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |                         | 1        |  |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Тепловое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>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                       |          |  |  |
|   | 2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2                       |          |  |  |
|   | 3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2                       |          |  |  |
|   | 4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2                       |          |  |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |          |  |  |
|   | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования   |                         | 2        |  |  |

|  |  |                         |           |   |          |
|--|--|-------------------------|-----------|---|----------|
|  | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  |                         |           |   |          |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Холодильное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>1</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>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>   |                         |           |   |          |
|  | 1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования  |                         | <b>2</b>  |   |          |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |                         |           |   | <b>1</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 |                         |           |   |          |
| <b>Всего:</b>                                      |  |                         | <b>44</b> |   |          |

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

###### **Основная литература**

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

###### **Дополнительная литература**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.

2. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д «Феникс», 2005. – 352 с.

5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. – 256 с.

##### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания: <http://www.horeca.ru/>

5. Каталог пищевого оборудования: <http://www.food-service.ru/catalog>

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.2.3 Электронные библиотеки:**

2. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.https://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>Знание:</b><br/> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> -письменного/устного опроса;<br/> -тестирования;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/> -письменных/ устных ответов,<br/> -тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br/> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и по-</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.<br/> Точность оценки<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий и т.д.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>жарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> Точность оценки<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий и т.д.<br/> Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|---|---|---|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ  
ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **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 примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--------------|---|--|
| ОК 1-7, 9,10 | <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 подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</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 предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> |
| ОК 11        | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>  | <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки  | 48          |
| Самостоятельная работа  | 4           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>44</b>   |
| в том числе:  |             |
| Теоретическое обучение  | 32          |
| Лабораторные и практические занятия   | 12          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</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      |            |
|--|--|--|-------------|---------------------------------------|------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   |  | <i>3</i>    |                                       |            |
| <b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>   |  |  | <b>23</b>   |                                       |            |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Принципы рыночной экономики</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>8</b>    | <b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> |            |
|  | <b>1.</b> 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 общества и ограниченность ресурсов   |  |             |                                       | <b>1,2</b> |
|  | <b>2.</b> Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение  |  |             |                                       | <b>1,2</b> |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.<br><b>Источники информации.</b> Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a> |  | <b>2</b>    |                                       |            |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>8</b>    | <b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</b> |            |
|  | <b>1.</b> 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> |

|   |  |     |    |                                      |
|---|--|-----|----|--------------------------------------|
|   | 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.  | 1,2 |    | OK 1-OK5,<br>OK7, OK9,<br>OK10, OK11 |
|   | 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.   | 1,2 |    | OK 1-OK5,<br>OK7, OK9,<br>OK10, OK11 |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>     |  |     |    |                                      |
|   | 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)  |     | 4  | OK 1-OK5,<br>OK7, OK9,<br>OK10, OK11 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"<br>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»<br><b>Источники информации</b><br>1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).<br>2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)<br><b>Интернет-ресурсы:</b> <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a> |     | 1  |                                      |
| <b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>  |  |     | 25 |                                      |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основные положения законодательства</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |     | 8  |                                      |
|   | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.  | 2,3 |    |                                      |

|   |   |                         |           |                                       |
|---|---|-------------------------|-----------|---------------------------------------|
| <i>ства, регулирующие трудовые отношения</i>                | 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников  |                         |           | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         |           |                                       |
|   | 1. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора  |                         | <b>4</b>  | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9-11,</i>         |
|   | 2. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач  |                         |           | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9-11,</i>         |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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.<br><b>Источники информации</b><br>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). |                         | <b>1</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
|   | 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                     |           |                                       |
|   | 2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.   | 2,3                     |           |                                       |
|   | 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся  | 2,3                     |           |                                       |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         |           |                                       |
|   | 1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда  |                         | <b>4</b>  | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| <b>Всего:</b>   |   |                         | <b>48</b> |                                       |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники (печатные издания):**

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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. 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.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016

14. 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 Ресторанные 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.economi.gov.ru>

4. <http://www.bibliotekar.ru>

5. <http://www.consultant.ru>

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

| <i>Результаты обучения</i>  | <i>Критерии оценки</i>  | <i>Формы и методы оценки</i>   |
|---|---|--|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</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> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>-Точность оценки</p> | <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>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и т.д.<br/>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |  |
|--|--|--|

Приложение 2  
Приложение 2.5  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

**2019 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Основы калькуляции и учета

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**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 со всеми профессиональными модулями.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, 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 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> | <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 современном этапе;</li> <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> </ul> |

|              |   |   |
|--------------|---|---|
|              |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> <li>реализованных и отпущенных товаров;</li> <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> |
| <p>ОК 01</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>  |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>             |
| ОК 03 | <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>      |
| ОК 04 | <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>   |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>   | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>   |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>   | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>  | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>   | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>   |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>  | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>                                      |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|--|--|---|

## 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>Объем образовательной нагрузки</b>   | <b>36</b>          |
| <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>4</b>           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>32</b>          |
| в том числе:  |                    |
| Теоретическое обучение  | 16                 |
| Лабораторные и практические занятия   | 16                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</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   |
|--|--|-------------------------|-------------|--|
| 1  | 2  |                         | 3           | 4  |
| <b>Тема 1.</b><br><i>Общая характеристика бухгалтерского учета</i>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | 3           | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-ОК5, ОК9,<br>ОК10 |
|  | 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета   | 1,2                     |             |  |
|  | 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности  | 1,2                     |             |  |
|  | 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  | 1,2                     |             |  |
|  | 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса   | 1,2                     |             |  |
| <b>Тема 2.</b><br><i>Ценообразование в общественном питании</i>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | 5           | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br>ОК1-ОК5, ОК9,<br>ОК10 |
|  | 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>   |                         |             |  |
| 1. Работа со Сборником рецептур:<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,<br>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья |  |                         | 8           | ПК<br>1.2-1.5<br>2.2-2.5<br>3.2-3.5  |

|  |   |                         |          |  |
|--|---|-------------------------|----------|--|
|  | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день   |                         |          | 4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><i>ОК1-ОК5, ОК9,<br/>ОК10</i>  |
|  | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.<br>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.   |                         |          |  |
|  | 4. Оформление калькуляционных карточек.   |                         |          |  |
| <b>Тема 3.<br/>Материальная<br/>ответственность.<br/>Инвентаризация</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</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                     |          | <i>ПК<br/>1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-ОК5, ОК9,<br/>ОК10</i> |
|  | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление  | 2,3                     |          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br><b>Источники информации</b><br>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br><a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a> |                         | <b>2</b> |  |
| <b>Тема 4.<br/>Учет сырья,<br/>продуктов и<br/>тары в кладовых<br/>организаций<br/>питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> |  |
|  | 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков   | 2,3                     |          | <i>ПК 1.2-1.5<br/>2.2-2.5<br/>3.2-3.5<br/>4.2-4.5<br/>5.2-5.5<br/>ОК1-ОК5, ОК9,<br/>ОК10</i>     |
|  | 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</b>  |                         |          | <i>ПК 1.2-1.5</i>  |

|   |  |                         |          |  |
|---|--|-------------------------|----------|--|
|   | 1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.   |                         | <b>4</b> | 2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>                      |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> | <b>ПК 1.2-1.5</b><br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> |
|   | 1.Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания  | 2,3                     |          |  |
|   | 2.Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции   | 2,3                     |          |  |
|   | 3.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</b>   |                         |          | <b>ПК 1.2-1.5</b><br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> |
|   | 1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.   |                         | <b>4</b> |  |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> | <b>ПК 1.2-1.5</b><br>2.2-2.5<br>3.2-3.5<br>4.2-4.5<br>5.2-5.5<br><b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> |
|   | 1.Правила торговли. Виды оплаты по платежам  | 2,3                     |          |  |
|   | 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.Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче   | 2,3                     |          |  |
|   | 4.Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира  | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) |                         | <b>2</b> |  |

|               |  |           |  |
|---------------|--|-----------|--|
|               | <p>Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей<br/> <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></p> <p>"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)<br/> <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a></p> <p>Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<br/> <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a></p> |           |  |
| <b>Всего:</b> |  | <b>36</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- дидактический материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Основная литература:

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

2. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

5. 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.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014.-176с.

###### Дополнительная литература:

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 и изменениями).

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.

**Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 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/)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)"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/)
2. 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\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
3. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
4. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением  
Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № Российская Федерация. Законы.
6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| <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 современном этапе;</li> <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 контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</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>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul> |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;<br/>-составлять отчеты по платежам</p> |  |  |
|---|--|--|

**Приложение 2  
Приложение 2.6  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

**2019 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 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания   |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7, 9,10 | <ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li></ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>   | <b>44</b>   |
| Самостоятельная работа  | 4           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>40</b>   |
| в том числе:  |             |
| Теоретическое обучение  | 20          |
| Лабораторные и практические занятия   | 20          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</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   |
|---|---|---|-------------|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  |   | <i>3</i>    | <i>4</i>   |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли  | <b>Уровень освоения</b><br><i>1</i>   | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9, 10</b>  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>  |   | <b>13</b>   |  |
| <b>Тема 1.1<br/>Законодательство в области охраны труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. 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<br>2. 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).<br>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия<br>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | <b>Уровень освоения</b><br><i>1</i><br><br><i>2</i><br><br><i>2,3</i><br><br><i>2</i> | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | <b>Тематика практических работ</b><br>1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда   |   | <b>6</b>    |  |
| <b>Тема 1.2</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b>   | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7,</b>   |

|  |   |                         |          |  |
|--|---|-------------------------|----------|--|
| <b>Обеспечение охраны труда</b>  | 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда  | <b>1</b>                |          | <b>ОК 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                   |
|  | 2. 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 | <b>1</b>                |          |  |
|  | 3. 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                          | <b>3</b>                |          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения   | <b>1</b>                |          |  |
| <b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-7,</b><br><b>ОК 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
| 1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение   | <b>2</b>  |                         |          |  |
| 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | <b>2</b>  |                         |          |  |
| 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный,  | <b>3</b>  |                         |          |  |

|  |   |                         |           |  |
|--|---|-------------------------|-----------|--|
|  | первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации  |                         |           |  |
|  | 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда   | 3                       |           |  |
| <b>Раздел 2</b>  | <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>  |                         | <b>15</b> |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7,</b><br><b>ОК 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм   | <b>1</b>                |           |  |
|  | 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека   | <b>2,3</b>              |           |  |
|  | 3. 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>  |                         |           |  |
|  | 1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам  |                         | <b>4</b>  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   |                         | <b>1</b>  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда |   |                         |           |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7,</b><br><b>ОК 9, 10</b>  |
|  | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | <b>2</b>                |           |  |



|   |   |                         |    |  |
|---|---|-------------------------|----|--|
|   | 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>  |                         | 6  |  |
|   | 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов  |                         |    |  |
| <b>Раздел 3</b>                           | <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>  |                         | 14 |  |
| <b>Тема 3.1<br/>Электробезопасность</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 3  | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)   | 2                       |    |  |
|   | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования  | 2                       |    |  |
|   | 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | 2                       |    |  |
|   | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия   | 2                       |    |  |
|   | 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания   | 3                       |    |  |
| <b>Тема 3.2<br/>Пожарная безопасность</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 3  | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5</b>   |
|   | 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ,  | 2                       |    |  |

|                                      |  |                         |   |  |
|--------------------------------------|--|-------------------------|---|--|
|                                      | 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 |                         |   | <i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i> |
|                                      | 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 пожарами   | 2                       |   |  |
|                                      | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения  | 2                       |   |  |
|                                      | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение   | 2                       |   |  |
|                                      | 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания   | 3                       |   |  |
|                                      | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         |   |  |
|                                      | 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания  |                         | 4 |  |
|                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания   |                         | 1 |  |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Требования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | 2 | <i>ОК 1-7,</i><br><i>ОК 9, 10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i>                           |
|                                      | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности   | 2                       |   |  |

|  |  |   |                  |  |
|--|--|---|------------------|--|
| <i>безопасности к производственному оборудованию</i> | 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования                                | 2 |                  | <i>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</i> |
|  | 3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др   | 2 |                  |  |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования |   |                  | <i>1</i>   |
| <b><i>Всего:</i></b>                                 |  |   | <b><i>44</i></b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### *Нормативные документы:*

Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] /

Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

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.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

##### *Основная литература:*

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

2.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

##### *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-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

***Интернет-источники:***

- 1.Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
- 2.Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
- 3.Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>  | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов</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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <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: презентаций,</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных 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>   |

**Приложение 2  
Приложение 2.7  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2019 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания   |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-5, 9,10 | <p><b>Общие умения</b><br/>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br/>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br/>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b><br/>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;<br/>осуществлять запрос и обобщение информации;<br/>обращаться за разъяснениями;<br/>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;<br/>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);<br/>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);<br/>завершать общение;</p> <p><b>Монологическая речь</b><br/>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;<br/>кратко передавать содержание полученной информации;<br/>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>Письменная речь</b><br/>небольшой рассказ (эссе);<br/>заполнение анкет, бланков;</p> | <p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;<br/>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br/>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br/>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br/>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;<br/>артикль: определенный, неопределенный, нулевой;<br/>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;<br/>употребление существительных без артикля;<br/>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудирование</b><br/> понимать:<br/> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br/> высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.<br/> отделять главную информацию от второстепенной;<br/> выявлять наиболее значимые факты;<br/> определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><b>Чтение</b><br/> извлекать необходимую, интересующую информацию;<br/> отделять главную информацию от второстепенной;<br/> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> | <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;<br/> неопределенные наречия, производные от some, any, every;<br/> количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;<br/> глагол, понятие глагола-связки;<br/> образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p> |
|--|---|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки  | 36          |
| Самостоятельная работа  | 2           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>34</b>   |
| Практические и лабораторные занятия   | 34          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</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 |
|--|---|-------------------------|-------------|----------------------------------|
| 1  | 2   |                         | 3           |                                  |
| <b>Тема 1.</b><br><b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |             |                                  |
|  | Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).<br>Грамматический материал:<br>Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж.<br>Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).<br>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения<br>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.<br>Безличные предложения. Понятие глагола-связки. | 2,3                     | 10          | ОК 1-5, 9, 10                    |
| <b>Тема 2.</b><br><b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 2           |                                  |
|  | Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»<br>Грамматический материал:<br>Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  | 2,3                     |             | ОК 1-5, 9, 10                    |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |                         | 1           |                                  |
| <b>Тема 3.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 4           |                                  |

|   |   |                         |   |                      |
|---|---|-------------------------|---|----------------------|
| <b>Составление меню.<br/>Названия блюд</b>                          | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»<br>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. | 2,3                     |   | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составить меню ресторана, кафе.  |                         | 1 |                      |
| <b>Тема 4.<br/>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 2 | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»<br>Грамматический материал:<br>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.                              | 2,3                     |   |                      |
| <b>Тема 5.<br/>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 2 | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»<br>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.  | 2,3                     |   |                      |
| <b>Тема 6.<br/>Обслуживание посетителей в ресторане</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 4 | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.<br>Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  | 2,3                     |   |                      |
| <b>Тема 7.<br/>Система закупок и хранения продуктов</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 2 | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»<br>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous   | 2,3                     |   |                      |
| <b>Тема 8.<br/>Организация работы официанта и бармена</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 4 | <b>OK 1-5, 9, 10</b> |
|   | Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»<br>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  | 2,3                     |   |                      |

|  |   |                         |           |                      |
|--|---|-------------------------|-----------|----------------------|
| <b>Тема 9.<br/>Кухни народов мира и<br/>рецепты пригото-<br/>вления блюд</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>  | <b>ОК 1-5, 9, 10</b> |
|  | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»<br>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present,<br>Past, Future Perfect. | <b>2,3</b>              |           |                      |
|  |   | <b>Всего</b>            | <b>36</b> |                      |

### 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*

Лингафонное оборудование (15 компьютеров)

Интерактивная доска Interwrite, экран

Документ-камера

Проектор Epson

Комплект наушников 15 (шт.)

Видеомагнитофон

Коммутатор

Проигрыватель Tascam CD-500

Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1 Основные источники:

Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники», 2011.-240с.: ил.

Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с.

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.-320с./

Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.].- М. :Просвещение , 2009-351с.

Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.-336с.

Английский язык.10 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].-2-е изд.- М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2009.-248с.:ил.-(Английский в фокусе).

Английский язык.11 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].

-2-е изд.доп. и перераб. -М.: Express Publishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники», 2010.-244 с.:ил.-(Английский в фокусе).

##### 3.2.2 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.

### **3.2.3 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)<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

[www.handoutsonline.com](http://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)<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)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)

[www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)

[www.longman.com](http://www.longman.com)<http://www.longman.com/>

[www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)<http://www.oup.com/elt/naturalenglish>

[www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)<http://www.oup.com/elt/englishfile>

[www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)<http://www.oup.com/elt/wordskills>

[www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)

[www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)<http://www.teachingenglish.org.uk/>

[www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise) <http://www.bbc.co.uk/skillswise>

[www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)

[www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)

[www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)

[www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)

[www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)

[www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)<http://www.flo-joe.com/>

<http://www.flo-joe.com/>



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

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</li> <li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</li> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</li> <li>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</li> <li>- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</li> </ul> | <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul> |
| <p><i>Общие умения</i></p>  |  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>- осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>- обращаться за разъяснениями;</li> <li>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>- завершать общение;</li> </ul> <p><i>Монологическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>- кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</li> </ul> <p><i>Письменная речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- небольшой рассказ (эссе);</li> <li>- заполнение анкет, бланков;</li> </ul> | <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i><br/>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>- отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</li> </ul> <p><i>Чтение</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>- отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul> | <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудио текста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p> |  |
|--|---|--|

**Приложение 2  
Приложение 2.8  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2019 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                       | Умения  | Знания  |
|----------------------------------|---|---|
| ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1 | <ul style="list-style-type: none"><li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>-применять первичные средства пожаротушения;</li><li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li><li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li><li>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li><li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>- основы военной службы и обороны государства;</li><li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li><li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li><li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li><li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li></ul> |

## 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>Объем образовательной нагрузки</b>                              | <b>36</b>          |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                      | <b>2</b>           |
| <b>Всего занятий</b>   | <b>34</b>          |
| в том числе:   |                    |
| Теоретическое обучение   | 8                  |
| Лабораторные и практические занятия                                | 26                 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</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            |
|--|---|-------------|---|
| 1  | 2   | 3           | 4   |
| <b>Раздел I. Гражданская оборона</b>   |   |             |   |
| <b>Тема 1.1.<br/>Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>    | <b>ОК.1-ОК.4,<br/>ОК.6, ОК.9,<br/>ОК.10</b> |
|  | 1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций  |             |   |
|  | 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.   |             |   |
|  | 3.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях   |             |   |
|  | 4.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах  |             |   |
|  | 5.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке   |             |   |
|  | 6.Обеспечение безопасности при эпидемии   |             |   |
|  | 7.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником |             |   |
| <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>  |             |   |
| 1.Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения |   |             |   |
| <b>Тема 1.2.<br/>Организация гражданской обороны</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b>    | <b>ОК.1-ОК.4,<br/>ОК.6, ОК.9,<br/>ОК.10</b> |
|  | 1.Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения   |             |   |
|  | 2.Приборы радиационной и химической разведки и контроля   |             |   |
|  | 3.Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения   |             |   |
| <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>  |             |   |



|  |   |          |                                     |
|--|---|----------|-------------------------------------|
|  | 1.Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК   |          |                                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <i>1</i> |                                     |
|  | <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ.</p> <p><i>Формы внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Устная работа с источником. Решение задач. Составление алгоритма решения задачи. Сообщение, доклад в устной и письменной форме. Сочинение, эссе. Составление кроссворда. Конспект. Аннотация. Написание плана (краткого и развернутого). Составление опорного конспекта. Составление теста. Заполнение таблицы. Написание отчета. Составление схемы. Компьютерное моделирование. Изготовление макетов.</p> <p><i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Основные понятия безопасности жизнедеятельности (БЖД). Глава 1- ответить на вопросы, выполнить задания стр. 7, Г2- ответить на вопросы, выполнить задания стр. 9, Г3- ответить на вопросы, выполнить задания стр. 14</p> |          |                                     |
| <b>Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка</b>              |   |          | <b>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</b> |
| <b>Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.</p>   | <i>1</i> | <b>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</b> |
| <b>Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.</p>   | <i>1</i> | <b>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</b> |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   |   |           |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Основы военной службы</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <i>1</i>  | <b>ОК.1-ОК.4,<br/>ОК.6, ОК.9,<br/>ОК.10</b> |
|   | 1. Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.     |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <i>10</i> |   |
|   | 1. Изучение общевоинских уставов  |           |   |
|   | 2. Выполнение воинского приветствия в строю на месте  |           |   |
|   | 3. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата   |           |   |
| 4. Построение и отработка движения походным строем  |   |           |   |
| 5. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте  |   |           |   |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Основы медико-санитарной подготовки.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <i>1</i>  | <b>ОК.1-ОК.4,<br/>ОК.6, ОК.9,<br/>ОК.10</b> |
|   | 1. Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. |           |   |
|   | 2. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях   |           |   |
|   | 3. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.  |           |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <i>1</i>  |   |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.<br><i>Формы внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Устная работа с источником. Решение задач. Составление алгоритма решения задачи. Сообщение, доклад в устной и письменной форме. Сочинение, эссе. Составление кроссворда. Конспект. Аннотация. Написание плана (краткого и развернутого). Составление опорного конспекта. |   |           |   |

|                      |   |           |  |
|----------------------|---|-----------|--|
|                      | <p>Составление теста. Заполнение таблицы. Написание отчета. Составление схемы. Компьютерное моделирование. Изготовление макетов.<br/> <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> Национальная безопасность. Военная безопасность. Организация обороны государства. Виды ВС РФ. Уставы в ВС РФ. Символы воинской чести. Подготовка сообщения по теме «Основы военной службы.»</p> |           |  |
|                      | <p><b>Тематика практических занятий</b></p>   | 8         |  |
|                      | <p>1.Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий</p>  |           |  |
|                      | <p>2.Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности</p>  |           |  |
|                      | <p>3.Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого</p>   |           |  |
|                      | <p>4.Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца</p>   |           |  |
| <p><b>Всего:</b></p> |   | <b>36</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учебное пособие для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва: Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина М.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / М.В. Графкина, Б.Н. Нюнин, В.А. Михайлов. – Москва: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
9. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – Москва: ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для СПО / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

### **Электронные издания (ресурсы)**

- 1.База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
- 2.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
- 3.Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
- 4.Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
- 5.Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

### **Дополнительные источники (печатные издания)**

- 1.Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 418 с.
- 2.Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебное пособие / Г.С. Ястребов; под ред. Б.В. Кабарухин. – Ростов на Дону: Феникс, 2013. - 397 с.

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <b>Освоенные умения:</b>   |   |   |
| <p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</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, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>   |
| <b>Знания:</b>   |   |   |
| <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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>   | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li><li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li><li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li></ul> |  |  |
|---|--|--|

**Приложение 2  
Приложение 2.9  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**2019 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.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК              | Умения   | Знания  |
|-------------------------|--|---|
| <b>ОК 01-06, 8,9,10</b> | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>основы здорового образа жизни;<br>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;<br>средства профилактики перенапряжения |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>                              | <b>40</b>   |
| <b>Всего занятий</b>   | <b>40</b>   |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 2           |
| лабораторные и практические занятия                                | 38          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Уровень освоения        | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|-------------------------|-------------|----------------------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>                | <i>4</i>    | <i>5</i>                         |
| <b>Раздел 1. Основы физической культуры</b>  |   |                         | 2           |                                  |
| <b>Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | 2           | ОК 01-06<br>ОК 08                |
|  | 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья  | 1                       |             |                                  |
|  | 2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств | 2                       |             |                                  |
| <b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>   |   |                         | 8           |                                  |
| <b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |             | ОК 01-06<br>ОК 08                |
|  | 1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта.  | 2                       |             |                                  |
|  | 2. Техника прыжка в длину с места   |                         |             |                                  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |             |                                  |
|  | 1. Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции.<br>2. Совершенствование техники прыжка в длину с места.                              |                         | 2           |                                  |
| <b>Тема 2.2. Бег на длинные дистанции.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |             | ОК 01-06<br>ОК 08                |
|  | 1. Техника бега по дистанции  | 2                       |             |                                  |

|   |   |                         |    |                   |
|---|---|-------------------------|----|-------------------|
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |    |                   |
|   | 1.Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования.   |                         | 4  |                   |
|   | 2.Разучивание комплексов специальных упражнений.  |                         |    |                   |
|   | 2.Разучивание комплексов специальных упражнений.  |                         |    |                   |
| <b>Тема 2.3<br/>Бег на средние дистанции.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |    | ОК 01-06<br>ОК 08 |
|   | 1.Техника бега на средние дистанции.  | 2                       |    |                   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |    |                   |
|   | 1.Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время.<br>Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши.  |                         | 2  |                   |
| 2.Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»              |   |                         |    |                   |
| <b>Раздел 3. Баскетбол</b>  |   |                         | 12 |                   |
| <b>Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |    | ОК 01-06<br>ОК 08 |
|   | 1.Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места   | 2                       |    |                   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |    |                   |
|   | 1.Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места.<br>2.Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.   |                         | 4  |                   |
| <b>Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> |    | ОК 01-06<br>ОК 08 |
|   | 1.Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».  | 2                       |    |                   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |    |                   |
|   | 1.Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.<br>2.Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполняя упражнения «ведения-2 шага-бросок». |                         | 2  |                   |

|   |  |                         |           |                           |
|---|--|-------------------------|-----------|---------------------------|
| <b>Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу,</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|   | 1.Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу                    | 2                       |           |                           |
|   | 2.Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста   | 2                       |           |                           |
| <b>пердача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола</b>   | 3.Применение правил игры в баскетбол в учебной игре  | 2                       |           |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         | <b>4</b>  |                           |
|   | 1.Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу. |                         |           |                           |
|   | 2.Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста                         |                         |           |                           |
| <b>Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|   | 1.Техника владения баскетбольным мячом   | 2                       |           |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         | <b>2</b>  |                           |
|   | 1.Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», «бросок мяча с места под кольцом».       |                         |           |                           |
|   | 2.Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре.   |                         |           |                           |
| <b>Раздел 4. Волейбол</b>   |  |                         | <b>14</b> | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
| <b>Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |                           |
|   | 1.Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками                                | 2                       |           |                           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         | <b>4</b>  |                           |
| 1.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. 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.   |                         |                           |
| <b>Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|  | 1.Техника нижней подачи и приёма после неё   | 2                       |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         |                           |
|  | 1.Отработка техники нижней подачи и приёма после неё.  |                         | 4                         |
| <b>Тема 4.3. Техника прямого нападающего удара</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|  | 1.Техника прямого нападающего удара.   | 2                       |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         |                           |
|  | 1.Отработка техники прямого нападающего удара.   |                         | 2                         |
| <b>Тема.4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|  | 1.Техника прямого нападающего удара  | 2                       |                           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                         |                           |
|  | 1.Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.<br>Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке.<br>2.Учебная игра с применением изученных положений.<br>Отработка техники владения техническими элементами в волейболе. |                         | 4                         |
| <b>Раздел 5. Техника коррекции фигуры</b>                              |  |                         | 4                         |
| <b>Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>OK 01-06<br/>OK 08</b> |
|  | 1.Техника коррекции фигуры   | 2                       |                           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |                         |                           |
|  | 1.Выполнение упражнений для развития различных групп мышц.   |                         | 4                         |

|               |   |           |  |
|---------------|---|-----------|--|
|               |   |           |  |
|               | 2.Круговая тренировка на 5 - 6 станций. |           |  |
| <b>Всего:</b> |   | <b>40</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

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

##### **Основная литература:**

1. Решетников Н.В. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

##### **Дополнительная литература:**

1. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. – М., 2013.

2. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание — Ростов н/Д, 2010.

3. Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие — М., 2010.

4. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие — Тюмень, 2010.

5. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп — Кострома, 2014.

6. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — М., 2013.

7. 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., 2010.10.

##### **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.goupr32441.narod.ru](http://www.goupr32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).



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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b><br/>                     Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br/>                     Основы здорового образа жизни;<br/>                     Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)<br/>                     Средства профилактики перенапряжения</p>                          | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>   | <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.<br/>                     Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:<br/>                     -письменных/ устных ответов,<br/>                     -тестирования</p>  |
| <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b><br/>                     Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br/>                     Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности<br/>                     Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> | <p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.<br/>                     Для этого организуется тестирование в контрольных точках:<br/>                     на входе – начало учебного года, семестра;<br/>                     на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.<br/>                     Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p> | <p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b><br/>                     - на практических занятиях;<br/>                     - при ведении календаря самонаблюдения;<br/>                     - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;<br/>                     - при тестировании в контрольных точках.<br/> <b>Лёгкая атлетика.</b><br/>                     Экспертная оценка:<br/>                     - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);<br/>                     -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.<br/> <b>Спортивные игры.</b><br/>                     Экспертная оценка:<br/>                     - техники базовых элементов,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <p>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</p> <p>-выполнения студентом функций судьи,</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li><li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li><li>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li><li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li></ul> |
|--|--|---|

**Приложение 2  
Приложение 2.10  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

**2019 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, 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 образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- разрабатывать бизнес-план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- заполнять налоговую декларацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- виды налогов;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции          | Дескрипторы сформированности (действия)                           | Уметь   | Знать                                  |
|---|---|---|--|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач про- | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном | Актуальный профессиональный и социаль- |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p>фессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>  | <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br/> Определение этапов решения задачи.<br/> Определение потребности в информации.<br/> Осуществление эффективного поиска.<br/> Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.<br/> Оценка рисков на каждом шагу.<br/> Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>и/или социальном контексте.<br/> Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br/> Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br/> Составить план действия.<br/> Определять необходимые ресурсы.<br/> Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br/> Реализовать составленный план.<br/> Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>ный контекст, в котором приходится работать и жить.<br/> Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br/> Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br/> Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/> Структура плана для решения задач.<br/> Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02.<br/> 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<br/> Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br/> Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br/> Интерпретация полученной информа-</p>   | <p>Определять задачи поиска информации<br/> Определять необходимые источники информации<br/> Планировать процесс поиска<br/> Структурировать получаемую информацию<br/> Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/> Оценивать практическую значимость результатов поиска<br/> Оформлять результаты поиска</p>  | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br/> Приемы структурирования информации<br/> Формат оформления результатов поиска информации</p>  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | ции в контексте профессиональной деятельности   |   |  |
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                     | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития   | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования   |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности  | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности  |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                             | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение   | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                 | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы   | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы   |   |
| ОК 11.<br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности<br>Составлять бизнес-план<br>Презентовать бизнес-идею<br>Определение источников финансирования<br>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br>Оформлять бизнес-план<br>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности<br>Правила разработки бизнес-планов<br>Порядок выстраивания презентации<br>Кредитные банковские продукты |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>   | <b>36</b>   |
| <b>Самостоятельная работа</b>   | 4           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>32</b>   |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 16          |
| лабораторные и практические занятия   | 16          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> |             |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Уровень освоения   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |          |
|---|--|--|-------------|----------------------------------|----------|
| <b>Раздел 1. Предпринимательство в России</b>   |  |  |             |                                  |          |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Содержание предпринимательской деятельности   | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b>       |          |
|   | 1.   | Сущность предпринимательства                                   |             |                                  | <b>1</b> |
|   | 2.   | Функции и принципы предпринимательства                         |             |                                  |          |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Предпринимательская среда   | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b>       |          |
|   | 1.   | Сущность предпринимательской среды и конкуренция               |             |                                  | <b>1</b> |
|   | 2.   | Внутренняя и внешняя предпринимательская среда                 |             |                                  |          |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |  |             |                                  | <b>1</b> |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов. Предпринимательство и экономическая свобода |  |             |                                  |          |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Типология предпринимательства   | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b>       |          |
|   | 1.   | Классификация предпринимательства                              |             |                                  | <b>2</b> |
|   | 2.   | Виды предпринимательской деятельности                          |             |                                  |          |
|   | <i>Тематика практических работ</i>   |  |             |                                  |          |
|   | 1.   | Проектирование организационной структуры и определение         |             |                                  | <b>4</b> |
|   | 2.   | Разработка стратегического и тактического планов предприятия   |             |                                  |          |
|   | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>  |  |             |                                  | <b>1</b> |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов. Инновационное предпринимательство. |  |  |             |                                  |          |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Субъекты предпринимательской деятельности   | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b>       |          |
|   | 1.   | Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности |             |                                  | <b>2</b> |

|  |   |  |                         |          |                            |
|--|---|--|-------------------------|----------|----------------------------|
|  | 2.  | Индивидуальный предприниматель без образования юридического лица                         |                         |          |                            |
|  | <b>Тематика практических работ</b>        |  |                         |          |                            |
|  | 1.  | Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса |                         | <b>2</b> |                            |
| <b>Раздел 2. Малое предпринимательство</b>   |   |  |                         |          |                            |
| <b>Тема 2.1.<br/>Малое предпринимательство на современном этапе</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>      |  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b> |
|  | 1.  | Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства                     | <b>2</b>                |          |                            |
|  | 2.  | Преимущества и недостатки малого предпринимательства                                     |                         |          |                            |
|  | <b>Тематика практических работ</b>        |  |                         |          |                            |
|  | 1.  | Оценка состояния малого предпринимательства в экономике России и регионе                 |                         | <b>2</b> |                            |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  |                         | <b>1</b> |                            |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов. Государственная поддержка малого предпринимательства в России |   |  |                         |          |                            |
| <b>Раздел 3. Практика предпринимательской деятельности</b>   |   |  |                         |          |                            |
| <b>Тема 3.1.<br/>Открытие своего дела</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>      |  | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-4,<br/>ОК 9-11</b> |
|  | 1.  | Сущность понятия и концепции бизнеса   | <b>2,3</b>              |          |                            |
|  | 2.  | Варианты организации предпринимательской структуры                                       |                         |          |                            |
|  | 3.  | Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей                                      |                         |          |                            |
|  | 4.  | Финансовое обеспечение деятельности бизнеса  |                         |          |                            |
|  | <b>Тематика практических работ</b>        |  |                         |          |                            |
|  | 1.  | Составление документов для открытия своего дела  |                         | <b>4</b> |                            |
| 2.   | Разработка бизнес-плана                   |  |                         |          |                            |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   |  | <b>1</b>                |          |                            |

|   |  |  |                         |  |
|---|--|--|-------------------------|--|
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов. Уголовная ответственность в сфере предпринимательства |  |                         |  |
| <b>Тема 3.2.<br/>Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности</b> | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <i>Уровень освоения</i> | <b>2</b><br><br><b>OK 1-4,<br/>OK 9-11</b> |
|   | 1.   | Понятие и функции налогов. Налоговая система Российской Федерации            | <b>2,3</b>              |  |
|   | 2.   | Специальные налоговые режимы   |                         |  |
|   | <i>Тематика практических работ</i>   |  |                         |  |
|   | 1.   | Заполнение налоговой декларации  | <b>2</b>                |  |
| <b>Тема 3.3.<br/>Предпринимательский риск</b>                                   | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <i>Уровень освоения</i> | <b>1</b><br><br><b>OK 1-4,<br/>OK 9-11</b> |
|   | 1.   | Сущность, функции и классификация предпринимательского риска                 | <b>2,3</b>              |  |
|   | 2.   | Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска                      |                         |  |
|   | <i>Тематика практических работ</i>   |  |                         |  |
|   | 1.   | Анализ и управление экономическими рисками                                   | <b>2</b>                |  |
| <b>Тема 3.4.<br/>Прекращение предпринимательских организаций</b>                | <i>Содержание учебного материала</i>   |  | <i>Уровень освоения</i> | <b>1</b><br><br><b>OK 1-4,<br/>OK 9-11</b> |
|   | 1.   | Ликвидация и несостоятельность (банкротство) предпринимательских организаций | <b>2,3</b>              |  |
| <b>Всего:</b>   |  |  | <b>36</b>               |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: рабочий стол преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, дидактический материал.

Технические средства обучения: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением, система мультимедиа.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Нормативные документы:**

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,
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,

##### **Основная литература:**

1. Галкин В.В. Основы предпринимательской деятельности Р на Д. издательство «ФЕЛИКС» - 2015г.
2. Хохлова И.В. Предпринимательская деятельность: конспект лекций. М. «ПРИОР» - 2015г.
3. Мочерный С.В. Некрасова В.В. Основы предпринимательской деятельности. М. «ПРИОР» - 2014 год.
4. Дудин М.Н., Конюховский А.А. «Основы предпринимательской деятельности». М. ЭЛИТ- 2014 год.
5. Рустамов Э.А., Андреева Р.С. «Организация предпринимательской деятельности» Практикум. М. Даньков и К.- 2014 год.

6. Буров В.Ю. Основы предпринимательства: учебное пособие. – Чита, 2015. – 441 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Касьянова Г.Ю. «Индивидуальный предприниматель: Налогообложение и учет» М. ВИ-НИТИ – наука- 2014 год.
2. Асаул А.Н. «Организация предпринимательской деятельности». М. ПИТЕР – 2013 год.
3. Любимов Л.Л., Раненева Н.А. Основы экономических знаний Москва, Вита – Пресс 2013г.
4. Райзберг Б.А. Курс экономики Москва, ИНФРА-М, 2012г
5. Завельский М.Г. Государственное регулирование рыночной экономики
6. Системный подход в российских условиях /М.Г.Завельский. – М.: Наука, 2014г.
7. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011
8. 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.
9. Крутик А.Б., Решетова М.В. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.

#### **Интернет-источники**

1. <http://www.aup.ru/books/m91/>
2. [http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev\\_bizstart/](http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/)
3. <http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>
4. <http://ecsocman.edu.ru/text/19208131/>
5. <http://www.kodges.ru/48435-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– типологию предпринимательства;</li> <li>– роль среды в развитии предпринимательства;</li> <li>– технологию принятия предпринимательских решений;</li> <li>– базовые составляющие внутренней среды фирмы;</li> <li>– организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</li> <li>– особенности учредительных документов;</li> <li>– порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;</li> <li>– механизмы функционирования предприятия;</li> <li>– сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;</li> <li>– виды налогов;</li> <li>– принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности.</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;</li> <li>– оперировать в практической деятельности экономическими категориями;</li> <li>– разрабатывать бизнес-план;</li> <li>– составлять пакет документов для открытия своего дела;</li> </ul>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>  | <p><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: презентаций,</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять организационно-правовую форму предприятия;</li> <li>– разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;</li> <li>– заполнять налоговую декларацию.</li> </ul> | <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>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|---|---|--|

**Приложение 2  
Приложение 2.11  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2019 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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 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 специальность.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции  | Дескрипторы сформированности (действия)   | Уметь   | Знать   |
|---|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02.</p> <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 структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>   |
| <p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать соб-</p>   | <p>Использование актуальной нормативно-</p>  | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документа-</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| ственное профессиональное и личностное развитие.  | правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | ции в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития   | Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности  | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| ОК 05.<br>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<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе                                     | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.   |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.   | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                  | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                    | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте  | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные тех-  | Применение средств информатизации и информационных  | Применять средства информационных  | Современные средства и устройства информатизации  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>нологии в профессиональной деятельности.</p>   | <p>технологий для реализации профессиональной деятельности</p>  | <p>технологий для решения профессиональных задач<br/>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| <p>ОК 10.<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br/>Ведение общения на профессиональные темы</p>   | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br/>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br/>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br/>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br/>писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br/>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br/>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br/>особенности произношения<br/>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ОК 11.<br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>              | <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности<br/>Составлять бизнес-план<br/>Презентовать бизнес-идею<br/>Определение источников финансирования<br/>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br/>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br/>Оформлять бизнес-план<br/>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>   | <p>Основы предпринимательской деятельности<br/>Основы финансовой грамотности<br/>Правила разработки бизнес-планов<br/>Порядок выстраивания презентации<br/>Кредитные банковские продукты</p>  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>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 |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки                              | <b>48</b>   |
| <i>Самостоятельная работа</i>                               | 4           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>44</b>   |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение                                      | 4           |
| лабораторные и практические занятия                         | 40          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</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 |
|--|---|-----------------|----------------------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>        | <i>4</i>                         |
| <b>Раздел 1</b>  | <b><i>Автоматизированная обработка информации</i></b>   |                 |                                  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b><i>Информация и информационные процессы</i></b>            | <b><i>Содержание учебного материала</i></b><br>1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.  | <b><i>1</i></b> | <b><i>ОК 1-7, 9,10</i></b>       |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b><i>Технические средства информационных технологий</i></b> | <b><i>Содержание учебного материала</i></b><br>1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.<br>2. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника | <b><i>1</i></b> | <b><i>ОК 1-7, 9,10</i></b>       |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:<br>Архитектура персонального компьютера.<br>Архитектура микропроцессоров.<br>Внешние устройства ЭВМ.<br>АРМ рабочих мест в индустрии питания.  | <b><i>1</i></b> |                                  |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b><i>Информационные системы</i></b>                         | <b><i>Содержание учебного материала</i></b><br>1. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем  | <b><i>1</i></b> | <b><i>ОК 1-7, 9,10</i></b>       |
|  | <b><i>Тематика практических занятий</i></b><br>1. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».  | <b><i>5</i></b> |                                  |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>  |          |  |
| <b>Тема 2.1<br/>Технология обработки текстовой информации</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов  |          |  |
|   | 2.Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.              |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | 1.Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа   | <b>5</b> |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Технология обработки графической информации</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b> |  |
|   | 1.Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | 1.Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ   | <b>5</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы  | <b>1</b> |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Компьютерные презентации</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|   | 1.Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение   |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |  |
|   | 1.Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..  | <b>5</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |



|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».  | <b>1</b> |  |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|  | 1.Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 2.База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.  |          |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |  |
|  | 1.Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета  | <b>5</b> |  |
| <b>Тема 2.5</b><br><b>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|  | 1.Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.   |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 2.Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.   |          |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 1.Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).   | <b>5</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач  | <b>1</b> |  |
| <b>Раздел 3</b>  | <b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>   |          |  |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|  | 1.Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.   |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b>  |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
|   | 2.Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции  |           | <b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>  |
|   | 3.Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц. |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>5</b>  |  |
|   | 1.Создание Web-страницы предприятия общественного питания.  |           |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |           |  |
|   | 1.Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.<br>Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.                              |           | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |           |  |
|   | Организация безопасной работы с компьютерной техникой.  | <b>5</b>  |  |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>48</b> |  |

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

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

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

***Основная:***

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

***Интернет-ресурсы:***

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

***Дополнительная:***

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Барановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</li> </ul>   | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</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 экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>            |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul> | <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><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</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Организация обслуживания

## 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 1-7,9,10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> </ul> |

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

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 56                 |
| Самостоятельная работа   | 6                  |
| <b>Объем учебной дисциплины</b>                                      | 50                 |
| в том числе:   |                    |
| Теоретическое обучение   | 20                 |
| Лабораторные и практические занятия                                  | 30                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</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>Тема 1.</b><br><b>Услуги общественного питания и требования к ним</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания |             |  |
|  | 2.Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.   |             |  |
|  | 3.Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания  |             |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |             |  |
|  | 1.Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией   | <b>1</b>    |  |
| <b>Тема 2.</b><br><b>Торговые помещения организаций питания</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Торговые помещения, виды, характеристика, назначение   |             |  |
|  | 2.Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг   |             |  |
|  | 3.Интерьер помещений организации питания   |             |  |
|  | 4.Сервизная, назначение, оснащение   |             |  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | 5.Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение   |   |  |
|  | 6.Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение   |   |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |   | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.<br>2.Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия   | 2 |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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 3</b><br><b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды  |   |  |
|  | 2.Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания  |   |  |
|  | 3.Порядок получения и подготовка посуды, приборов   |   |  |
|  | 4.Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла  |   |  |
|  | 5.Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья   |   |  |
|  | 6.Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности  |   |  |
|  | 7.Правила работы с подносом   |   |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |   | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания<br>2.Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания                           | 7 |  |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | 3.Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию<br>4.Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом  |          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b> |   |
| <b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3<br/>ПК 6.1</b> |
|   | 1.Средства информации. Назначение и принципы составления меню<br>2.Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин   |          |   |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>            |
|   | 1.Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания   | <b>2</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b> |   |
| <b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК</b>                |
|   | 1.Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов<br>2.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов   |          |   |
|   | 3.Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в   |          |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>процессе взаимодействия с гостями</p> <p>4. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство</p> <p>5. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>  |   | 6.3   |
|   | <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p>1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</p> <p>2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p>   | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|   | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>   | 1 |   |
| <b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p>  | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3            |
|   | <p>2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.</p>   |   |   |
|   | <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p>1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p> <p>2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча</p> <p>3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</p> <p>4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин,</p> | 5 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов  |          |  |
| <b>Тема 7.<br/>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя   |          |  |
|  | 2.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд  |          |  |
|  | 3.Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.                                 |          |  |
|  | 4.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий                                       |          |  |
|  | 5.Правила этикета и нормы поведения за столом   |          |  |
|  | 6.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP  |          |  |
|  | 7.Расчет с потребителями  |          |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | <b>6</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | 1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания |          |  |
| 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания                             |   |          |  |
| 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания                                    |   |          |  |
| 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания                       |   |          |  |
| 5. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями |   |          |  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | 6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей  |  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b>   |  |
| <b>Тема 8.<br/>Обслуживание приемов и банкетов</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>   | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | 1. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы  |  |  |
|   | 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами  |  |  |
|   | 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами   |  |  |
|   | 4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания   |  |  |
|   | 5. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай   |  |  |
|   | 6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей  |  |  |
| <b>Тематика лабораторных работ</b>  |   | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |  |
| 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах 2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах  | <b>2</b>  |  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b>  |  |  |
| <b>Тема 9.<br/>Специальные формы обслуживания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>   | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | 1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс   |  |  |
|   | 2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний<br>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц   |  |  |
|   | 3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий  |  |  |

|               |   |           |  |
|---------------|---|-----------|--|
|               | 4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта        |           |  |
|               | 5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю                            |           |  |
|               | 6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана |           |  |
|               | <b>Тематика практических занятий</b>  |           |  |
|               | 1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю           | <b>1</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
| <b>Всего:</b> |   | <b>56</b> |  |

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

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

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основная литература:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

6. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: Учебник, проф. модуль – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -208с.

###### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001.- 448.

2. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 224 с.

3. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова. -М.: Академкнига/Учебник, 2004. -160с.: ил.



4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.
6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.
7. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.
8. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.-384с.
9. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.
10. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.
11. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.
12. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001.-272 с.
13. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
14. Качурина Т.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина.- 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).
15. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.
16. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.
17. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.
18. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.
19. Усов В.В. Сборник рецептур вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.
21. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом; – правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов</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 вне-аудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul> | <p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |
|---|---|--|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 13 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**2019 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, 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 образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции  | Дескрипторы сформированности (действия)  | Уметь  | Знать   |
|---|--|--|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>Осуществление эффективного поиска.<br/>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.<br/>Оценка рисков на каждом шагу.<br/>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>                      | <p>Составить план действия.<br/>Определять необходимые ресурсы.<br/>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Реализовать составленный план.<br/>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>                              | <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Структура плана для решения задач.<br/>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                 |
| <p>ОК 02.<br/>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<br/>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br/>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br/>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации<br/>Определять необходимые источники информации<br/>Планировать процесс поиска<br/>Структурировать получаемую информацию<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br/>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br/>Приемы структурирования информации<br/>Формат оформления результатов поиска информации</p>        |
| <p>ОК 03.<br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>  | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)<br/>Применение современной научной профессиональной терминологии</p>  | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br/>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br/>Современная научная и профессиональная терминология<br/>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |



|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | Определение траектории профессионального развития и самообразования   |  |   |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности  | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| ОК 05.<br>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<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.   |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.                                   | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                  | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                    | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте            | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение                        | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности   |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной до-   | Применение в профессиональной деятельности инструк-   | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные   | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>кументацией на государственном и иностранном языке.</p>                               | <p>ций на государственном и иностранном языке.<br/>Ведение общения на профессиональные темы</p>   | <p>темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br/>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br/>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br/>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br/>писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br/>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br/>особенности произношения<br/>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ОК 11.<br/>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности<br/>Составлять бизнес-план<br/>Презентовать бизнес-идею<br/>Определение источников финансирования<br/>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br/>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br/>Оформлять бизнес-план<br/>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>  | <p>Основы предпринимательской деятельности<br/>Основы финансовой грамотности<br/>Правила разработки бизнес-планов<br/>Порядок выстраивания презентации<br/>Кредитные банковские продукты</p>  |
| <p>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>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.<br/>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборуду-</p>  | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания<br/>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен-</p>   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | дование, инстру-<br>менты, инвентарь в<br>процессе обработки<br>сырья | тов, несоизмеритель-<br>ных приборов, посуды<br>и правила ухода за<br>ними.<br>Возможные последствия<br>нарушения санитарии и<br>гигиены, правил т/б. |
|--|--|---|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>   | <b>60</b>   |
| Самостоятельная работа  | 6           |
| <b>Всего занятий</b>  | <b>54</b>   |
| в том числе:  |             |
| Теоретическое обучение  | 34          |
| Лабораторные и практические занятия   | 20          |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Уровень освоения        | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций  |          |
|--|--|-------------------------|-------------|---|----------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   |                         | <i>3</i>    | <i>4</i>  |          |
| <b>Тема 1. Основы метрологии</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>11</b>   | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9-11</b>  |          |
|  | 1. Введение. Основные понятия метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Средства измерений и методы измерений.  | <b>2,3</b>              |             |   |          |
|  | 2. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.   |                         |             |   |          |
|  | 3. Перевод несистемных величин измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Понятие о государственном метрологическом контроле и надзоре.                                 |                         |             |   |          |
|  | <b>Тематика практических работ</b>   |                         |             |   |          |
|  | 1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений.<br>2. Перевод несистемных величин измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.                                 |                         |             |   | <b>7</b> |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |                         |             |   | <b>2</b> |
| Подготовка сообщения об исторических этапах развития метрологии;<br>Составление структурно-логической схемы «Величина и ее характеристики»;<br>Работа со справочниками;<br>Осуществление информационного поиска нормативно-правовых документов о субъектах метрологии. Аналитическая обработка текста. |  |                         |             |   |          |
| <b>Тема 2. Основы стандартизации</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>11</b>   | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9-11<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |          |
|  | 1. Цели задачи стандартизации в России, ее экономическая эффективность. Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов. | <b>2,3</b>              |             |   |          |

|   |   |                         |           |   |
|---|---|-------------------------|-----------|---|
|   | 2. Средства стандартизации - нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды НД, регламенты, технические регламенты, стандарты, классификаторы и др., их определения.  |                         |           |   |
|   | 3. Правовая нормативная база НД. Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой (ТИ, ТК, ТТК).  |                         |           |   |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |           |   |
|   | 1. Ознакомление со структурой, анализ и сравнительная характеристика технических условий (ТУ) и технологических инструкций (ТИ)   |                         | 7         |   |
|   | 2. Анализ структуры и оформление технологических карт (ТК) и технико-технологических карт (ТТК) на различные виды кулинарной продукции.   |                         |           |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |                         | 2         |   |
|   | Осуществление информационного поиска нормативных документов, регламентирующих принципы и методы стандартизации;<br>Изучение ФЗ «О техническом регулировании», составление плана текста;<br>Решение ситуационных задач по применению ФЗ «О техническом регулировании».         |                         |           |   |
| <b>Тема 3. Подтверждение соответствия</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |   |
|   | 1. Оценка и подтверждения соответствия: понятия, виды деятельности, формы. Сертификация соответствия: понятие, назначение, формы. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.  | 2,3                     |           | <b>ОК 1-7,<br/>ОК 9-11<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 2. Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Декларирование соответствия. Субъекты – участники сертификации. |                         |           |   |
|   | 3. Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации предъявляемые к ним требования. Методы сертификации. Правовые основы сертификации и декларирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»                                   |                         |           |   |

|  |   |  |           |  |
|--|---|--|-----------|--|
|  | и организационно-методические документы. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества.   |  |           |  |
|  | <b><i>Тематика практических работ</i></b>   |  |           |  |
|  | 1. Ознакомление с порядком проведения сертификации услуг общественного питания и оформления заявки на сертификацию продукции.   |  | <b>6</b>  |  |
|  | 2. Анализ и сравнительная характеристика форм подтверждения соответствия.   |  |           |  |
|  | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>  |  | <b>2</b>  |  |
|  | Написание рефератов: «Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»;<br>Заполнение таблицы «Схемы сертификации продукции»;<br>Изучение знаков соответствия в системе ГОСТ Р;<br>Решение ситуационных задач по определению нормативной документации, регламентирующей требования к различным видам пищевых продуктов и продовольственного сырья. |  |           |  |
|  | <b>Всего:</b>   |  | <b>60</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Метрология и стандартизация»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов, Основы метрологии стандартизации сертификации, учебник, - М.: ИНФРА-М – 2014.

##### **Нормативно-правовая документация:**

Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,  
Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)

Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения

ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

ГОСТ Р 8.579—2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ Р ИСО 9000 — 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

ГОСТ Р ИСО 9001 — 2001. Системы менеджмента качества. Требования.

Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17 июня 2004 г. № 294.

Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 № 1036) (с изменениями от 21 мая 2001). Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959—00.

Интернет-ресурсы:

[WWW.tehbez.ru](http://WWW.tehbez.ru)

[WWW.vashdom.ru](http://WWW.vashdom.ru)

[WWW.tehdoc.ru](http://WWW.tehdoc.ru)

[WWW.xserver.ru](http://WWW.xserver.ru)

<http://sklad-zakonov.narod.ru>

<http://spacelint-spb.ru>

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

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения соответствия;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>                         | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов</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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <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: презентаций,</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных 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>   |



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2019 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 (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

##### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья           |

|        |  |
|--------|--|
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|--------|--|

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>   |
| <b>уметь</b>                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> |
| <b>знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>  |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 288

Из них на освоение МДК - 144

на практики учебную - 72 и производственную - 72.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций    | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час.            |             |          |           |                  |                        |
|--|--|---------------------------------------|--|-------------|----------|-----------|------------------|------------------------|
|  |  |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |             |          |           |                  | Самостоятельная работа |
|  |  |                                       | Обучение по МДК, час.                            |             |          | Практики  |                  |                        |
|  |  |                                       | всего, часов                                     | в том числе |          | Учебная   | Производственная |                        |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)*, часов   |                                       |  |             |          |           |                  |                        |
| 1  | 2  | 3                                     | 4  | 5           | 6        | 7         | 8                | 9                      |
| ПК 1.1.-1.4. ОК                            | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 48                                    | 44   | 22          | -        | -         | -                | 4                      |
| ПК 1.1.-1.4                                | <b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него   | 96                                    | 86   | 66          | -        | -         | -                | 16                     |
| ПК 1.1.-1.4                                | Учебная и производственная практика  | 144                                   |  |             |          | 72        | 72               |                        |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>288</b>                            | <b>130</b>                                       | <b>88</b>   | <b>-</b> | <b>72</b> | <b>72</b>        | <b>20</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><br>Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |  | 48          |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| <b>МДК. 01.01.</b><br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов   |  | 48          |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них  | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="528 600 1597 627">Содержание</th> <th data-bbox="1603 600 1928 627">Уровень освоения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 632 1597 703">1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</td> <td data-bbox="1603 632 1928 703">1,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 708 1597 1086">2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</td> <td data-bbox="1603 708 1928 1086">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1091 1597 1158">3. Правила составления заявки на сырье</td> <td data-bbox="1603 1091 1928 1158">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="528 1163 1928 1190"><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="528 1195 1928 1222"><b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье</td> </tr> </tbody> </table> | Содержание  | Уровень освоения | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.              | 1,2 | 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). | 2 | 3. Правила составления заявки на сырье | 2 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> |  | <b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье |  | 2 |
| Содержание  | Уровень освоения   |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.  | 1,2  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). | 2  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| 3. Правила составления заявки на сырье  | 2  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье  |  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по  | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="528 1171 1597 1198">Содержание</th> <th data-bbox="1603 1171 1928 1198">Уровень освоения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 1203 1597 1279">1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки,</td> <td data-bbox="1603 1203 1928 1279">2</td> </tr> </tbody> </table>  | Содержание  | Уровень освоения | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, | 2   | 2   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| Содержание  | Уровень освоения   |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки,   | 2  |             |                  |   |     |   |   |  |   |   |  |  |  |   |

|  |   |                         |             |
|--|---|-------------------------|-------------|
| обработке овощей и грибов  | нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ   |                         | 2           |
|  | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов   | 2                       |             |
|  | 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде  | 2                       |             |
|  | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними   | 2                       |             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>4</b>    |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов   |                         | 2           |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)  |                         | 2           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | 2<br>2<br>2 |
|  | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.  | 2                       |             |
|  | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.                                      | 2                       |             |
|  | 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде  | 2                       |             |
|  | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними   | 2                       |             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>4</b>    |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.<br>Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки |                         | 4           |
| <b>Тема 1.4.</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |             |

|   |  |   |   |           |
|---|--|---|---|-----------|
| <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>  | <p>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</p>   | 2 | 2 |           |
|   | <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p> | 2 | 2 |           |
|   | <p>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>   | 2 | 2 |           |
|   | <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>   | 2 | 2 |           |
|   | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>   |   |   | <b>12</b> |
|   | <p><b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>  |   |   | <b>4</b>  |
|   | <p><b>Практическое занятие.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</p>  |   |   | <b>4</b>  |
|   | <p><b>Практическое занятие.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</p>   |   |   | <b>4</b>  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b></p> <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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>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.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |  |   | 4 |           |



|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
| <b>Раздел модуля 2.</b>   |   | <b>96</b>               |           |
| <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>   |   | <b>96</b>               |           |
| <b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |   | <b>96</b>               |           |
| <b>Тема 2.1</b><br>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов   | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов  | <b>2</b>                |           |
|   | 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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 обработанных овощей, плодов и грибов | <b>2</b>                |           |
|   | 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения  | <b>2</b>                |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов  |                         | <b>6</b>  |
| <b>Лабораторная работа.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) |   | <b>6</b>                |           |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 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  | <b>2</b>                |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья   | 2                       |           |
|   | 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы   | 2                       |           |
|   | 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения   | 2                       |           |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы         | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.   | 2                       | 2         |
|   | 2. 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», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 2                       | 2         |
|   | 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  | 2                       |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>18</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.   |                         | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы  |                         | <b>6</b>  |
| <b>Лабораторная работа.</b> Обработка нерыбного водного сырья   |   | <b>6</b>                |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.  | 2                       | 2         |
|   | 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.   | 2                       |           |

|   |   |                         |           |
|---|---|-------------------------|-----------|
|   | 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 2                       |           |
|   | 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение   | 2                       |           |
| <b>Тема 2.5</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.  | 2                       |           |
|   | 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | 2                       | 2<br>2    |
|   | 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2                       |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         | <b>24</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.   |                         | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без  |                         | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.6</b><br>Обработка домашней птицы, дичи, кролика                | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           |
|   | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.   | 2                       | 2         |
|   | 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.   | 2                       |           |
| <b>Тема 2.7</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>  |

|   |   |   |           |
|---|---|---|-----------|
| Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика   | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  | 2 | 2         |
|   | 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |           |
|   | 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2 |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |   | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.  |   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.   |   | <b>6</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b>  |   |   | <b>10</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 последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.   |   |   |           |
| 5. 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. |   |   |           |
| 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.  |   |   |           |
| 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  |   |   |           |
| 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела   |   |   |           |
| <b>Учебная практика ПМ 01</b>   |   |   | <b>72</b> |
| <b>Виды работ:</b>  |   |   |           |
| 1. 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.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. 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.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

|   |            |
|---|------------|
| 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.   |            |
| <p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> </ol> | <b>72</b>  |
| <b>Всего</b>  | <b>288</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

6. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017. - 192с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 448.

2. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 224 с.

3. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова. -М.: Академкнига/Учебник, 2004. -160с.: ил.

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.

7. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. -320 с.

8. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005. -384с.

9. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.

10. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования.- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.

11. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.

12. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001.-272 с.



13. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

14. Качурина Т.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина.- 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).

15. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.

16. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.

17. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.

18. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.

19. Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни :учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.

20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства :учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.

21. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

16. <http://www.online-olimpiada.ru>

17. <http://www.mir-olimpiad.ru>

18. <http://www.povarenok.ru>

19. <http://www.100menu.ru>

20. <http://www.pitportal.ru>

21. <http://www.gastronom.ru>

22. <http://www.good-cook.ru>

23. <http://www.eda-info.ru>

24. <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к ре-</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соот-</li> </ul>   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>лизации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>ветствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul> |  |
|--|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего</li> </ul>                                   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- заданий экзамена по модулю;</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана  | - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   |  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul> |  |



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2019 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 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 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| 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 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>   |
| <b>Уметь</b>                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|--|--|

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 732

Из них на освоение МДК - 372

на практики: учебную - 144 и производственную – 216

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час             |        |              |                       | Самостоятельная работа |
|---|--|---------------------------------------|--|--------|--------------|-----------------------|------------------------|
|   |  |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |        |              |                       |                        |
|   |  |                                       | Обучение по МДК, час.                            |        | Практики     |                       |                        |
|   |  |                                       | всего, часов                                     | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                                       |  |        |              |                       |                        |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК 1-7, 9,10                       | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 48                                    | 44   | 22     | -            | -                     | 4                      |
| ПК 2.1., 2.2,<br>2.3<br>ОК 1-7, 9,10              | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента   | 58                                    | 52   | 40     | -            | -                     | 6                      |
| ПК 2.1., 2.2,<br>2.4<br>ОК 1-7, 9,10              | <b>Раздел модуля 3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента  | 42                                    | 38   | 28     | -            | -                     | 4                      |
| ПК 2.1, 2.2,<br>2.4, 2.5<br>ОК 1-7, 9,10          | <b>Раздел модуля 4.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из ово-   | 54                                    | 48   | 38     | -            | -                     | 6                      |

|  |   |            |            |            |            |            |           |
|--|---|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
|  | щей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента   |            |            |            |            |            |           |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6<br>ОК 1-7, 9,10      | <b>Раздел модуля 5.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента   | 42         | 36         | 30         | -          | -          | 6         |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7<br>ОК 1-7, 9,10 | <b>Раздел модуля 6.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         | 60         | 54         | 46         | -          | -          | 6         |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8<br>ОК 1-7, 9,10 | <b>Раздел модуля 7.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 68         | 62         | 52         | -          | -          | 6         |
| ПК 2.1-2.8                                 | Учебная и производственная практика   | 360        |            |            | 144        | 216        | -         |
|  | <b>Всего:</b>   | <b>732</b> | <b>334</b> | <b>256</b> | <b>144</b> | <b>216</b> | <b>38</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем в часах                    |
|---|---|----------------------------------|
| 1   | 2   | 3                                |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   | <b>48</b>                        |
| <b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента     |   | <b>48</b>                        |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок                   | <b>Содержание</b><br>4. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.<br>5. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.<br>6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   | <b>2</b><br><b>2</b>             |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов                  | <b>Содержание</b><br>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.<br>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | <b>2</b><br><b>2</b><br><b>2</b> |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>8</b>                         |
|   | <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре  | <b>2</b>                         |



|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|   | <p><b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p> | <p>4</p> <p>2</p> |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>                            | <b>Содержание</b>  |                   |
|   | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  | 2                 |
|   | 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос   | 2                 |
|   | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации  | 2                 |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>4</b>          |
|   | <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправок супов, супов-пюре  | <b>2</b>          |
|   | <p><b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>  | <b>2</b>          |
| <p><b>Тема 1.4.</b><br/>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <b>Содержание</b>  |                   |
|   | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.   |                   |
|   | 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.   | 2                 |
|   | 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос   | 2                 |
|   | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации  | 2                 |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>10</b> |
|   | <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.   | <b>2</b>  |
|   | <b>Практическое занятие</b> Решение 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.          | <b>4</b>  |
|   | <b>Практическое занятие</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей   | <b>4</b>  |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы 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>4</b>  |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>   |   | <b>58</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |   |           |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</li> <li>2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</li> </ol> |           |

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|   | <p>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</p> |                  |
| <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>    | <p><b>Содержание</b></p>  | <p><b>4</b></p>  |
|   | <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p>   |                  |
|   | <p>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</p>  |                  |
|   | <p>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</p>  |                  |
|   | <p>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</p>  |                  |
|   | <p>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</p>  |                  |
|   | <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>   | <p><b>24</b></p> |
| <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>6</b></p>   |                  |
| <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>6</b></p>   |                  |

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|   | <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p>   |                  |
| <p><b>Тема 2.3.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p>  | <p><b>4</b></p>  |
|   | <p>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.</p>   |                  |
|   | <p>2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>  |                  |
|   | <p>3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>                |                  |
|   | <p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>  | <p><b>6</b></p>  |
|   | <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента</p>  | <p><b>6</b></p>  |
| <p><b>Тема 2.4.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>   | <p><b>Содержание</b></p>  | <p><b>2</b></p>  |
|   | <p>1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>   |                  |
|   | <p>2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>   |                  |
|   | <p>3. 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</p> |                  |
|   | <p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>  | <p><b>10</b></p> |
|   | <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов</p>  | <p><b>4</b></p>  |
|   | <p><b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни</p>  | <p><b>6</b></p>  |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.</b>  |   |           |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |   | <b>6</b>  |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>  |   | <b>42</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |   |           |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов   | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |
|   | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.<br>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства   |           |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов   | <b>Содержание</b>   | <b>2</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<br>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>2</b>  |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.                         |           |
|  | 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных                            |           |
|  | 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных             |           |
|  | 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства            |           |
|  | 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами                                    |           |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>14</b> |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление соусов на муке: красного, белого   | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного   | <b>6</b>  |
|  | <b>Практическое занятие</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции  | <b>2</b>  |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках                              | <b>Содержание</b>  |           |
|  | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках                            | <b>2</b>  |
|  | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов   |           |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>4</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках   | <b>4</b>  |
| <b>Тема 3.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | <b>Содержание</b>  |           |
|  | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов  | <b>2</b>  |
|  | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |           |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>10</b> |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов  | <b>6</b>  |
|  | <b>Практическое занятие</b> Расчет количества порций для приготовления соусов из определенного количества сырья  | <b>4</b>  |

|  |   |        |
|--|---|--------|
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>  |   | 4      |
| 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>                                  |   | 54     |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |   |        |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  | <b>Содержание</b>   | 2<br>2 |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов  |        |
|  | 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.  |        |
|  | 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 |        |
|  | 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  |        |
|  | 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи,   |        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <p>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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p>   |           |
|   | <b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>  | <b>18</b> |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов  | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов   | <b>6</b>  |
| <p><b>Тема 4.2.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <b>Содержание</b>   |           |
|   | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.   |           |
|   | 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.   |           |
|   | 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 | 2         |
|   | 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | 2         |
|   | 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   | 2         |



|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | б. 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>В том числе лабораторных занятий</b>  | <b>20</b> |
|  | <b>Практическое занятие</b> Расчет сырья для приготовления блюд  | <b>4</b>  |
|  | <b>Практическое занятие</b> Составление сырьевой ведомости   | <b>4</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.  | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий   | <b>6</b>  |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>  |  |           |
| 1.   | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  | <b>6</b>  |
| 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 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b> |  | <b>42</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок    |  |           |
| <b>Тема 5.1.</b>   | <b>Содержание</b>  |           |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра   | 2 |
|  | 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и 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   |   |
|  | 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.   |   |
|  | 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  |   |
|  | 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения   |   |
|  | 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                       |   |
|  | <b>В том числе лабораторные и практические занятия</b>   |   |
| <b>Практическое занятие</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | <b>2</b>   |   |
| <b>Практическое занятие</b> Расчет количества порций из определенного количества сырья   | <b>4</b>   |   |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление блюд из яиц, творога и сыра  | <b>6</b>   |   |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление блюд из яиц, творога и сыра  | <b>6</b>   |   |
| <b>Тема 5.2.</b>   | <b>Содержание</b>  |   |
|  |  |   |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки  | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки   | 2         |
|  | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.  | 2         |
|  | 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>В том числе практические и лабораторные занятия</b>   | <b>12</b> |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки  | <b>6</b>   |           |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки  | <b>6</b>   |           |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</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. |  | <b>6</b>  |
| 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b> |   | <b>60</b>            |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                      |   |                      |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>             |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  |                      |
|  | 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.  |                      |
|  | 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа  |                      |
| <b>Тема 6.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья   | <b>Содержание</b>   | <b>2<br/>2<br/>2</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. 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. |                      |
|  | 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. 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.  |                      |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |           |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>46</b> |
|  | <b>Практическое занятие</b> Технологические расчеты  | <b>4</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы   | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы  | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы  | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы   | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из фаршированной рыбы  | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из фаршированной рыбы  | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья   | <b>6</b>  |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы 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.   |           |
|  | 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. | <b>6</b>  |
|  | 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 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b> |  | <b>68</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |  |           |
| <b>Тема 7.1.</b>   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                 | 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, 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>Тема 7.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов                               | <b>Содержание</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)   |           |
|  | 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    | 2<br>2    |
|  | 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. | 2         |
|  | 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  |           |
|  | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования   |           |
|  | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>  | <b>32</b> |
| <b>Практическое занятие</b> Технологические расчеты  | <b>2</b>  |           |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном виде    | <b>6</b>  |           |
| <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в припущенном виде | <b>6</b>  |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде   | <b>6</b>  |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | <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, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  | <b>2</b>  |
|   | 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.  |           |
|   | 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования  |           |
|   | <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>   | <b>20</b> |
| <b>Практическое занятие</b> Технологические расчеты   | <b>2</b>   |           |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и жареной птицы.   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной, запеченной птицы.  | <b>6</b>  |

|   |  |          |
|---|--|----------|
|   | <b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи, кролика | <b>6</b> |
| <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7</b></p> <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>  |  |          |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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,</li> </ol> |  |          |



|   |                   |
|---|-------------------|
| <p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных 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:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |                   |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b><br/><b>Виды работ:</b></p>  | <p><b>216</b></p> |

|   |            |
|---|------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol> |            |
| <b>Всего</b>  | <b>732</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основная литература:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с., [16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

6. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

#### Дополнительная литература:

7. Сборник рецептов для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 448.
8. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 224 с.
9. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова. -М.: Академкнига/Учебник, 2004. -160с.:ил.
10. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.
12. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.
13. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.
14. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.-384с.
15. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.
16. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования.- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.
17. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.
18. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001.- 272 с.
19. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
20. Качурина Т.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина.- 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).

21. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.
22. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.
23. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.
24. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.
25. Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.
26. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.
27. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>
16. <http://www.online-olimpiada.ru>
17. <http://www.mir-olimpiad.ru>
18. <http://www.povarenok.ru>
19. <http://www.100menu.ru>
20. <http://www.pitportal.ru>
21. <http://www.gastronom.ru>
22. <http://www.good-cook.ru>
23. <http://www.eda-info.ru>
24. <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b></p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том</li> </ul>   |  |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой горячей ку-</li></ul> |  |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>линарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li><li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li></ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой</p> |  |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос  |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в</li> </ul>  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                    |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                   |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и</li> </ul>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2019 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  
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цель и результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. 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.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| 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 |
|--------|---|

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>   |
| <b>Уметь</b>                   | <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>  |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 468

Из них: на освоение МДК 288

на практики: учебную 72 и производственную 108.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций    | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |             |          |           |                  | Самостоятельная работа |
|--|--|--------------------------------------|--|-------------|----------|-----------|------------------|------------------------|
|  |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |             |          |           |                  |                        |
|  |  |                                      | Обучение по МДК, час.                            |             |          | Практики  |                  |                        |
|  |  |                                      | всего, часов                                     | В том числе |          | Учебная   | Производственная |                        |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)*, часов   |                                      |  |             |          |           |                  |                        |
| 1  | 2  | 3                                    | 4  | 5           | 6        | 7         | 8                | 9                      |
| ПК 3.1.-3.6 ОК                             | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 88                                   | 84   | 60          | -        | -         | -                | 4                      |
| ПК 3.1., 3.2                               | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента                    | 200                                  | 184  | 148         | -        | -         | -                | 16                     |
| ПК 3.1-3.6                                 | Учебная и производственная практика  | 180                                  | -  | -           | -        | 72        | 108              | -                      |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>468</b>                           | <b>268</b>                                       | <b>208</b>  | <b>*</b> | <b>72</b> | <b>108</b>       | <b>20</b>              |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов                         |
|--|--|-------------------------------------|
| 1  | 2  | 3                                   |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |  | <b>88</b>                           |
| <b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                               |  |                                     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                   | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.<br>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.<br>3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.   | <b>4</b><br><b>10</b><br><b>10</b>  |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>Содержание</b><br>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.<br>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.<br>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 | <b>12</b><br><b>12</b><br><b>12</b> |

|   |   |            |
|---|---|------------|
|   | готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос   |            |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>24</b>  |
|   | <b>Практические занятия.</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  | <b>8</b>   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.  | <b>8</b>   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: слайсера, аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.   | <b>8</b>   |
| <b>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>4</b>   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b> |   | <b>200</b> |
| <b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                |   |            |
| <b>Тема 2.1.</b>  | <b>Содержание</b>   |            |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок                      | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства   | 2         |
|  | 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.) | 2         |
|  | 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.                          | 2         |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>16</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов различного ассортимента.   | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, заправок, маринадов и их использование в приготовлении холодных блюд разнообразного ассортимента.  | <b>6</b>  |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья, выхода соусов и салатных заправок.   | <b>4</b>  |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | <b>Содержание</b>  |           |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.   | 2         |
|  | 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.       | 2         |
|  | 3. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов  | 2         |
|  | 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.   | 2         |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 5. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира   |           |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>44</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции   | <b>14</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | <b>8</b>  |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья, выхода из сырых овощей салатов.   | <b>14</b> |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья, выхода из варенных овощей салатов   | <b>8</b>  |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | <b>Содержание</b>   |           |
|  | 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | <b>2</b>  |
|  | 2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.   | <b>2</b>  |
|  | 3. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  | <b>2</b>  |
|  | 4. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд                | <b>2</b>  |
|  | 5. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.   | <b>2</b>  |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>36</b> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции  | <b>8</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.   | <b>8</b>  |
|   | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов, канапе, роллов, гастрономических продуктов.   | <b>10</b> |
|   | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных закусок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | <b>10</b> |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | <b>Содержание</b>   |           |
|   | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.                              |           |
|   | 2. 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 | <b>2</b>  |
|   | 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)  | <b>2</b>  |
|   | 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями,              | <b>2</b>  |
|   | 5. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.   | <b>2</b>  |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>52</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции   | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции   | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции   | <b>12</b> |
| <b>Практические занятия.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.                      | <b>16</b>   |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>                                  |   | <b>16</b> |



|   |     |
|---|-----|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>  |     |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> | 72  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p>   | 108 |

|  |            |
|--|------------|
| <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. 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.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>11. 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.</li> </ol> |            |
| <b>Всего</b>   | <b>468</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, для организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основная литература:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурин. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермаилова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.[16] с цв.ил.

4. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

5. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

7. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001.- 448.

2. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 224 с.

3. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова.-М.:Академкнига/Учебник,2004.-160с.:ил.

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.

7. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.

8. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.-384с.

9. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.

10. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.

11. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.

12. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие.- М.: Мастерство, 2001.-272 с.

13. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

14. Качурина Т.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина.- 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).

15. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.

16. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.

17. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.

18. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.

19. Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.

20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.

21. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

16. <http://www.online-olimpiada.ru>

17. <http://www.mir-olimpiad.ru>

18. <http://www.povarenok.ru>

19. <http://www.100menu.ru>

20. <http://www.pitportal.ru>

21. <http://www.gastronom.ru>

22. <http://www.good-cook.ru>

23. <http://www.eda-info.ru>

24. <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 3.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических/ лабораторных занятиях;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутер-</li> </ul>  |  |



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

бродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
  - корректное использование цветных разделочных досок;
  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li><li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li><li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li></ul></li></ul> |  |
|--|---|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>  |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необ-</p>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широ-</li> </ul>   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>   | <p>кого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО-  
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### 1.2.1. 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Профессиональные компетенции:

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|--------|--|
| 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   |



В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>  |
| <b>Уметь</b>                   | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 320

Из них на освоение МДК - 176

на практики учебную 72 и производственную – 72.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций                 | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час             |            |   |           |                        |                        |
|---|--|---------------------------------------|--|------------|---|-----------|------------------------|------------------------|
|   |  |                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |            |   |           |                        | Самостоятельная работа |
|   |  |                                       | Обучение по МДК, час.                            |            |   | Практики  |                        |                        |
|   |  |                                       | всего, часов                                     | в т.ч.     |   | учебная   | производственная часов |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов       | курсовая проект (работа)*, часов   |                                       |  |            |   |           |                        |                        |
| 1   | 2  | 3                                     | 4  | 5          | 6 | 7         | 8                      | 9                      |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК1-7, 9,10                               | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента            | <b>48</b>                             | <b>46</b>  | <b>22</b>  | - | 6         | -                      | 2                      |
| ПК 4.2.-4.3<br>ПК 4.4-4.5<br>ОК1-7, 9,10<br>ОК-1-7,9,10 | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | <b>128</b>                            | <b>120</b>                                       | <b>90</b>  | - | 7         |                        | 8                      |
| ПК 41-4.6   | Учебная и производственная практика  | <b>144</b>                            | -  |            |   | <b>72</b> | <b>72</b>              |                        |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>320</b>                            | <b>166</b>                                       | <b>112</b> | - | <b>72</b> | <b>72</b>              | <b>10</b>              |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов  |
|---|---|--|
| 1   | 2   | 3  |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |   | <b>48</b>  |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                |   |  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков                    | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.   | <b>12</b>  |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | <b>Содержание</b><br>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.<br>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<br><br><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b><br><b>Практические занятия.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br><b>Практические занятия.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков | <b>12</b><br><br><b>22</b><br><b>4</b><br><b>4</b> |

|   |  |            |
|---|--|------------|
|   | <b>Самостоятельная работа.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.   | <b>2</b>   |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента   | <b>8</b>   |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков  | <b>6</b>   |
| <b>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 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>   |  | <b>128</b> |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>   |  |            |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</li> <li>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</li> </ol> |            |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |
|   | 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.  |           |
|   | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд   |           |
|   | 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). |           |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>28</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования   | <b>14</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.  | <b>14</b> |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | <b>Содержание</b>   |           |
|   | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.   |           |
|   | 2. 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).   | <b>8</b>  |
|   | 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.  |           |

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|   | <p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>  |                  |
|   | <p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>  | <p><b>38</b></p> |
|   | <p><b>Практические занятия.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>  | <p><b>6</b></p>  |
|   | <p><b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>   | <p><b>16</b></p> |
|   | <p><b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>   | <p><b>16</b></p> |
|   | <p><b>Самостоятельная работа.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>  | <p><b>4</b></p>  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p>                                       | <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> |                  |
| <p><b>Тема 2.3</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</li> </ol>  | <p><b>8</b></p>  |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | 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.   |           |
|   | 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). |           |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>8</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков  | <b>8</b>  |
|   | <b>Самостоятельная работа.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд   | <b>4</b>  |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента                      | <b>Содержание</b>   |           |
|   | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.  | <b>4</b>  |
|   | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |           |
|   | 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  |           |
|   | 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).    |           |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>16</b> |
|   | <b>Практические занятия.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков   | <b>8</b>  |
| <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков различного ассортимента | <b>8</b>  |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</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 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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>   |    |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.04</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. 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.</li> </ol> | 72 |



|   |    |
|---|----|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>12. 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.</li> <li>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>19. 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).</li> <li>20. 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.</li> </ol> |    |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> </ol>   | 72 |

|  |            |
|--|------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol> |            |
| <b>Всего</b>   | <b>320</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех,** оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

##### **Печатные издания:**

1. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/Л.Г.Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

2. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.-192 с.

5. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 224 с.

7. Усов В.В. Сборник рецептов вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.

89. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.-496 с.

10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова.-4-е изд., перераб.идопол.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-288 с., [8] с.цв.ил.

11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.

13. Сборник рецептов для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001.- 448.

15. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.

16. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. - М.: Мастерство, 2001.-272 с.

18. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.

19. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.

22. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.

23. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.-384с.

24. Самородова И.П Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

25. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

26. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования / З.П.Матюхина. – 2-е изд.,доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 336с.,[16] с цв.ил.

27. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

28. П.Г.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», М., Издательский центр «Академия», 2018

29. Потапова И.И Калькуляция и учет: учебн.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И Потапова. – 7-е изд.,перераб. – М.: Издательский дом «Академия», 2012. – 176 с.

30. В.Прохоров сборник рецептов для кондитера. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001. – 320с.

31. Бутейкис Н.Г технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.

32. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

33. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 384с., [16]с цв.ил.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. 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.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

15. <http://www.online-olimpiada.ru>

16. <http://www.mir-olimpiad.ru>

17. <http://www.povarenok.ru>

18. <http://www.100menu.ru>

19. <http://www.pitportal.ru>

20. <http://www.gastronom.ru>

21. <http://www.good-cook.ru>

22. <http://www.eda-info.ru>

23. <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 4.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих</li> </ul>   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента <b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование</li> </ul> </li> </ul> |  |
|---|--|--|



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие температуры подачи;</li><li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li><li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li></ul></li></ul> |  |
|--|---|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>  |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>   | <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широ-</p>   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>   | <p>кого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| 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 профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>  |
| <b>Умения</b>                  | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>  |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1188

Из них на освоение МДК 576

на практики учебную 288 и производственную 324



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |            |   |                        |                  |           |
|---|--|--------------------------------------|--|------------|---|------------------------|------------------|-----------|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |            |   | Самостоятельная работа |                  |           |
|   |  |                                      | Обучение по МДК, час.                            |            |   |                        |                  |           |
|   |  |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.     |   | Учебная                | Производственная |           |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов   |                                      |  |            |   |                        |                  |           |
| 1   | 2  | 3                                    | 4  | 5          | 6 | 7                      | 8                | 9         |
| ПК 5.1.-5.5<br>ОК 1-7,9,10                        | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 48                                   | 24   | 22         | - | -                      | -                | 2         |
| ПК 5.1., 5.2<br>ОК 1-7,9,10                       | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | 108                                  | 22   | 80         |   |                        |                  | 6         |
| ПК 5.1., 5.2,<br>5.3<br>ОК1-7,9,10                | <b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 62                                   | 12   | 46         |   | 72                     | 108              | 4         |
| ПК 5.1, 5.4<br>ОК 1-7,9,10                        | <b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 86                                   | 8  | 74         |   |                        |                  | 4         |
| ПК 5.1, 5.5<br>ОК 1-7,9,10                        | <b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | 272                                  | 56   | 200        |   | 216                    | 216              | 16        |
| ПК 5.1-5.5  | Учебная и производственная практика  | 612                                  |  |            |   | 288                    | 324              |           |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>1188</b>                          | <b>122</b>                                       | <b>422</b> |   | <b>288</b>             | <b>324</b>       | <b>32</b> |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)   | Объем часов                      |
|---|--|----------------------------------|
| 1   | 2  | 3                                |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>  |  | <b>48</b>                        |
| <b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>  |  |                                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов. Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | <b>4</b><br><b>2</b>             |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | <b>Содержание</b><br>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | <b>2</b><br><b>2</b><br><b>2</b> |
| <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   |  | <b>10</b>                        |
| <b>Практические занятия.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  | <b>6</b>                         |
| <b>Практические занятия.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.  |  | <b>4</b>                         |

|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Тема 1.3.</b><br>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов   | <b>Содержание</b><br>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.<br>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов. Дополнительные ингредиенты при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.<br>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Правила оформления заявок на склад. | 4   |
|   |   | 4   |
|   |   | 4   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | 12  |
|   | <b>Практические занятия.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха   | 6   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья   | 6   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |   | 2   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>   |   | 108 |
| <b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>  |   |     |
| <b>Тема 2.1.</b>  | <b>Содержание</b>   |     |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов                         | Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.  | 2         |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | <b>Содержание</b>  |           |
|   | 1. 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.  | 2         |
|   | 2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.   | 2         |
|   | 3. 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.   | 2         |
|   | 4. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 2         |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление глазури   | 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. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 2         |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>24</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление сиропов   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление помады  | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление карамели  | <b>6</b>  |
| <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление желе                                     | <b>6</b>   |           |

|   |   |           |           |
|---|---|-----------|-----------|
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов   | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |           |
|   | Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |           |           |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   |           | <b>26</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление кремов   |           | <b>14</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика  | <b>12</b> |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление сахарной мастики и марципана  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |           |
|   | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.   |           |           |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление посыпок и крошки  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |           |
|   | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.  |           |           |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   |           | <b>30</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана   |           | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов  | <b>24</b> |           |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства   | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  |           |
|   | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.  |           |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). |   | <b>6</b>  |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| <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>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>   |  | <b>62</b> |
| <b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>   |  |           |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба  | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.   | <b>2</b>  |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий   | <b>Содержание</b><br>1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | <b>2</b>  |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>12</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия. Приготовление фаршей</b>  | <b>12</b> |
| <b>Тема 3.3.</b>   | <b>Содержание</b>  |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба  | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.   | 2         |
|  | 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2         |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>10</b> |
|  | <b>Практические занятия.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба   | 6         |
|  | <b>Практические занятия.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья  | 4         |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба  | <b>Содержание</b>  |           |
|  | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения   | 2         |
|  | 2. 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения                            | 2         |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>24</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста  | 12        |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста   | 12        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>   |  |           |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).   |  | 4         |
| 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. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>  |   | <b>86</b> |
| <b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>  |   |           |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста  | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  |
|   | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов   | <b>2</b>  |
|   | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения   | <b>2</b>  |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  |
|   | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | <b>2</b>  |
|   | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.   | <b>2</b>  |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>74</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста   | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста  | <b>8</b>  |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста  | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста   | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста  | <b>12</b> |



|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста  | <b>12</b>  |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста  | <b>12</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</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 и изделий 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>4</b>   |
| <b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b> |   | <b>272</b> |
| <b>МДК 05.03. Технология хлебопекарного производства</b>   |   |            |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Изготовление и оформление пирожных   | <b>Содержание</b>   | <b>24</b>  |
|  | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | <b>4</b>   |
|  | 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.   | <b>4</b>   |
|  | 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные,  | <b>4</b>   |

|  |  |            |
|--|--|------------|
|  | ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.   |            |
|  | 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.   | 4          |
|  | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.   | 4          |
|  | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.   | 4          |
|  | 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.   |            |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  |            |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных  | <b>100</b> |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Изготовление и оформление тортов | <b>Содержание</b>  | <b>32</b>  |
|  | 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. | 6          |
|  | 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, крем-овые 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                                  | 6          |
|  | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.   | 6          |
|  | 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.   | 4          |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.   | 4          |
|  | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  |            |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>100</b> |
|  | <b>Лабораторные занятия.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов   |            |
| <b>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 и изделий 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> | 16         |
| <b>Учебная практика по ПМ.05</b>                             |   |            |
| <b>Виды работ:</b>   |   |            |
|  | <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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> </ol>  | 288        |

6. 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.
7. 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.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. 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).
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.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05**

**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

|   |             |
|---|-------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>10. 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</li> </ol> |             |
| <b>Всего</b>  | <b>1188</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.[16] с цв.ил.

4. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.с. анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

7. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: издательский центр «Академия», 2017.- 192с.

#### **Дополнительная литература:**

8. Сборник рецептур для повара /Автор-составитель Е.В.Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс,2001.- 448.

9. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А.Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.- 224 с.

10. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я.Шмакова.-М.:Академкнига/Учебник,2004.-160с.:ил.

11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования.- М.: Изд.центр «Академия», 1998.-328 с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 328 с.

13. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач.проф.образования: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, -2-е изд.,стер.-М.: Изд.центр «Академия», 2002.-328 с.

14. Барановский В.А. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.-320 с.

15. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005.- 384с.

16. Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 13-е изд., стер.- м. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с., [8] с. цв. ил.

17. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. Обработка рыбы и морепродуктов: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.-192 с.

18. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательство «Мастерство», 2002.- 240с.

19. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. - М.: Мастерство, 2001.-272 с.

20. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

21. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач.проф.образования/ Т.А.Качурина. - 3-е изд.,испр.и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с., [8] с.цв.ил. (Ускоренная форма подготовки).

22. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач.проф.образования /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2013.- 192 с.

23. Матюхина З.П. товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина,-2-е изд.,доп.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с., [16] с.цв.ил.

24. Сопина Л.М. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф.учеб.заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,1998.-240с.

25. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие для нач.проф.образования /Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-112 с.

26. Усов В.В. Сборник рецептур вегетарианской кухни: учеб.пособие для нач.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.-384 с.

27. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студ.сред.проф.образования /В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-608 с.

28. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-М.: издательский центр «Академия», 2006.-320 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).



5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

16. <http://www.online-olimpiada.ru>

17. <http://www.mir-olimpiad.ru>

18. <http://www.povarenok.ru>

19. <http://www.100menu.ru>

20. <http://www.pitportal.ru>

21. <http://www.gastronom.ru>

22. <http://www.good-cook.ru>

23. <http://www.eda-info.ru>

24. <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 5.1</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов про-</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>мышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b></p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулоч-</li> </ul>   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>ных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|---|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>   |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                 |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                 |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul> |  |
|--|---|--|



